

Ingrediënten voor 4 personen

1 tl. gemberpoeder, 7 el. ketjap, 3 teentjes knoflook, geperst, 3 el. limoensap, 2 el. gefruite gedroogde uitjes, 500 gram varkenshaas (in blokjes van 1? cm.)

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Chinees

**Smaak:** Pittig

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Oosterse Sate Van Varkenshaas

Lekker met nasi, bami of mihoen

### Hulpmiddelen

16 satestokjes

### Vorbereiding

Roer in een kom 2 teentjes knoflook, gemberpoeder, 2 el. limoensap, 4 el. ketjap en peper tot een marinade. Schep de blokjes varkenshaas door de marinade en laat deze 1? uur afgedekt in de koelkast marineren.

### Bereidingswijze

Rijg de blokjes vlees aan de satestokjes. Grill de sate op de barbecue (grillpan of onder de ovengrill) ca. 10 minuten aan alle zijden goudbruin. Roer ondertussen in een kom 1 teentje knoflook, 1 el. limoensap, 3 el. ketjap en versgemalen peper tot een ketjapsaus. Verdeel de sate en ketjapsaus over 4 borden en garneer deze met de gedroogde uitjes. Lekker met frietjes en komkommer-tauge salade.