



Varkenshaas-saté met pindasaus

Mini-spiesjes van malse varkenshaas, gemarineerd in ketjap en gember, gegrild en geserveerd met een romige zelfgemaakte pindasaus. Een geliefd hapje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

300 gr varkenshaas, in blokjes van 2 cm
2 el ketjap manis
1 el sojasaus
1 el arachideolie
1 kl verse gember, geraspt
1 teentje look, fijngehakt
1/2 kl komijnpoeder
1/2 kl korianderpoeder
1 kl honing

1/2 kl chilivlokken (optioneel)

saté-prikkers

Voor de pindasaus:

3 el pindakaas

100 ml kokosmelk

1 el ketjap manis

1 kl sojasaus

1 kl limoensap

1/2 kl sambal

1 kl bruine suiker

1/2 kl verse gember, geraspt

1 teentje look, fijngehakt

Afwerking: gehakte pinda's, fijngesneden lente-ui, partjes limoen

Bereidingswijze

- 1.** Meng ketjap, sojasaus, olie, gember, look, komijn, koriander, honing en eventueel chilivlokken in een kom. Voeg de blokjes varkenshaas toe en schep goed om. Laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast, langer mag gerust.
- 2.** Maak de pindasaus: verwarm de kokosmelk in een pannetje op laag vuur en voeg pindakaas, ketjap, sojasaus, limoensap, sambal, suiker, gember en look toe. Roer tot een gladde saus en laat 2 tot 3 minuten zachtjes pruttelen. Voeg wat water toe als de saus te dik wordt.
- 3.** Rijg de gemarineerde blokjes varkenshaas aan de saté-prikkers. Verhit een grillpan met een beetje olie en bak de spiesjes 2 tot 3 minuten per kant tot ze mooi goudbruin en gaar zijn.
- 4.** Bestrooi de spiesjes met gehakte pinda's en lente-ui en serveer met de warme pindasaus en partjes limoen.

Tip

Week houten saté-prikkers 10 minuten in water zodat ze niet verbranden tijdens het bakken.

Lekker met

Een frisse komkommerpickle

Dranktip

Een koud blond bier of een frisse witte wijn