



Moo ping, Thaise gegrilde varkensspiesjes

Geurige Thaise varkensspiesjes gemarineerd in look, koriander en kokosmelk, van de grill of grillpan. Een geliefd streetfood-hapje, lekker met kleeftijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	25'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

700 gr varkensschouder, in dunne plakjes
4 teentjes look
3 korianderwortels of een handvol korianderstelen
3 el vissaus
2 el lichte sojasaus
3 el kokosmelk

1 el palmsuiker of bruine suiker
1 kl witte peper
1 el oestersaus
houten spiesjes
300 gr kleeftijst

Bereidingswijze

- 1.** Week de houten spiesjes minstens 30 minuten in koud water zodat ze niet verbranden op de grill.
- 2.** Stamp of hak de look en de korianderwortels fijn tot een grove pasta.
- 3.** Meng deze pasta met de vissaus, de sojasaus, de kokosmelk, de palmsuiker, de witte peper en de oestersaus tot een gladde marinade.
- 4.** Voeg de plakjes varkensschouder toe aan de marinade en meng goed zodat elk stukje vlees volledig bedekt is. Dek af en laat minstens 2 uur marineren in de koelkast, bij voorkeur een nacht.
- 5.** Week de kleeftijst vooraf minstens 2 uur in koud water, giet af en stoom de rijst 20 tot 25 minuten in een stoommandje tot gaar.
- 6.** Rijg de gemarineerde plakjes vlees golvend aan de geweekte spiesjes.
- 7.** Verhit een grillpan of barbecue op hoog vuur. Gril de spiesjes 3 tot 4 minuten per kant tot het vlees gaar en licht gekarameliseerd is. Bestrijk de spiesjes tussendoor met wat overgebleven marinade voor extra smaak en glans.
- 8.** Serveer de spiesjes warm met de gestoomde kleeftijst.

Tip

Snijd de varkensschouder zo dun mogelijk, bij voorkeur 3 tot 4 mm dik. Leg het vlees kort in de vriezer zodat het steviger is en makkelijker te snijden.

Gebruik je resterende marinade enkel om te bestrijken tijdens het grillen, nooit meer als dipsaus omdat er rauw vlees in heeft gezeten.

Lekker met

Gestoomde kleeftijst en een kleine kom met zoetzure dipsaus of sriracha.

Dranktip

Een gekoeld Singha-bier of een glas ijsthee met citroengras past uitstekend bij deze spiesjes.

Ontdek meer recepten op kookpot.be