



Boodschappenlijst

Varkenshaas-saté met pindasaus

Voor 4 porties

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 300 gr varkenshaas, in blokjes van 2 cm | <input type="checkbox"/> 100 ml kokosmelk |
| <input type="checkbox"/> 2 el ketjap manis | <input type="checkbox"/> 1 el ketjap manis |
| <input type="checkbox"/> 1 el sojasaus | <input type="checkbox"/> 1 kl sojasaus |
| <input type="checkbox"/> 1 el arachideolie | <input type="checkbox"/> 1 kl limoensap |
| <input type="checkbox"/> 1 kl verse gember, geraspt | <input type="checkbox"/> 1/2 kl sambal |
| <input type="checkbox"/> 1 teentje look, fijngehakt | <input type="checkbox"/> 1 kl bruine suiker |
| <input type="checkbox"/> 1/2 kl komijnpoeder | <input type="checkbox"/> 1/2 kl verse gember, geraspt |
| <input type="checkbox"/> 1/2 kl korianderpoeder | <input type="checkbox"/> 1 teentje look, fijngehakt |
| <input type="checkbox"/> 1 kl honing | <input type="checkbox"/> Afwerking: |
| <input type="checkbox"/> 1/2 kl chilivlokken (optioneel) | <input type="checkbox"/> gehakte pinda's |
| <input type="checkbox"/> houten saté-prikkers | <input type="checkbox"/> fijngesneden lente-ui |
| <input type="checkbox"/> Voor de pindasaus: | <input type="checkbox"/> partjes limoen |
| <input type="checkbox"/> 3 el pindakaas | |