



Varkenshaas-saté met pindasaus

Mini-spiesjes van malse varkenshaas, gemarineerd in ketjap manis en verse gember, gegrild en geserveerd met een romige zelfgemaakte pindasaus. Een geliefd hapje voor bij de aperitief.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	4	Aperitief & hapjes

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)

houten 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.** Week de houten saté-prikkers minstens 10 minuten in koud water zodat ze niet verbranden tijdens het bakken.
- 2.** Meng de ketjap manis, sojasaus, arachideolie, gember, look, komijnpoeder, korianderpoeder, honing en eventueel de chilivlokken in een kom. Voeg de blokjes varkenshaas toe en schep goed om zodat elk stukje vlees goed bedekt is. Dek af en laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast. Langer marineren mag gerust.
- 3.** Maak ondertussen de pindasaus. Verwarm de kokosmelk in een klein pannetje op laag vuur. Voeg de pindakaas, ketjap manis, sojasaus, limoensap, sambal, bruine suiker, gember en look toe. Roer alles glad en laat 2 tot 3 minuten zachtjes pruttelen. Is de saus te dik, voeg dan een scheutje water toe tot de gewenste dikte. Houd warm op het laagste vuur.

4. Rijk de gemarineerde blokjes varkenshaas aan de geweekte saté-prikkers. Verhit een grillpan op hoog vuur met een beetje arachideolie. Bak de spiesjes 2 tot 3 minuten per kant tot ze mooi goudbruin en gaar zijn.

5. Schik de spiesjes op een schaal, bestrooi met gehakte pinda's en fijngesneden lente-ui en serveer meteen met de warme pindasaus en partjes limoen.

Tip

Laat de varkenshaas na het marineren op kamertemperatuur komen voor je ze grilt. Zo gaart het vlees gelijkmatiger en blijft het malser.

Lekker met

Een frisse komkommerpickle of atjar

Dranktip

Een koud blond bier of een frisse droge witte wijn