



Indische gehaktsaté met pindasaus en mie

2 PERSONEN

30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 250 g gehakt (gemengd)
- 1 tl sambal oelek
- 3 el ketjap manis
- ½ pak eiermie (à 250 g)
- 2 el zonnebloemolie
- 300 g Chinese wokgroenten
- 2 el pindakaas
- ½ el donkerbruine basterdsuiker
- 1½ el gebakken uitjes
- 4 satéstokjes

MATERIAAL: 4 satéprikkers

ZO MAAK JE HET

1. Meng het gehakt met de sambal en 1 el ketjap.
2. Breng op smaak met zout en vorm 4 worstjes van het gehakt.
3. Steek door elk worstje een satéprikker.
4. Kook de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Verhit in een grote koekenpan 2 el olie.
6. Bak de gehaktsaté in 10 minuten lichtbruin en gaar.
7. Verhit in een wok de laatste 1 el olie.
8. Bak de wokgroenten al omscheppend in 6 minuten beetgaar.
9. Verwarm intussen in een steelpan de pindakaas met de rest van de ketjap, 50 ml water en de basterdsuiker.
10. Roer tot een gladde pindasaus.
11. Voeg indien nodig extra water toe en breng op smaak met peper of extra sambal.
12. Giet de mie af.
13. Bak deze 1 minuut mee met de groenten.
14. Verdeel de mie over 2 kommen.
15. Leg de gehaktsaté erop.
16. Schep de pindasaus erover en bestrooi met de uitjes.

TIP: Liever zonder vlees? Maak de gehaktsaté van 1 schaal plantaardig vers gehackt (à 200 g).

BRON: boodschappen.nl

