



Indische saté

2 PERSONEN

100 minuten

DIT HEB JE NODIG

voor de saté

- 300 g varkenshaas of kipdijfilets (in blokjes ca. 2 cm)
- 125 g rijst
- ½ zak kroepoek (naturel)

voor de marinade

- ½ ui (gesnipperd)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- ½ tl korianderpoeder (ketoembar)
- ½ tl gemberpoeder (djahé)
- ¼ tl komijnpoeder (djinten)
- ½ tl bruine basterdsuiker
- ½ tl sambal oelek
- 2 el ketjap manis
- ½ citroen of limoen (rasp en sap)

voor de saus

- ½ el arachide- of zonnebloemolie
- ½ sjalot (gesnipperd)
- ½ teentje knoflook (fijngehakt)
- 75 g pindakaas
- 40 ml kokosmelk
- 1 el ketjap manis
- ½ el bruine basterdsuiker
- ½ tl gemberpoeder (djahé)
- 1 tl citroensap

MATERIAAL: satéprikkers, ovengrill of grillpan

ZO MAAK JE HET

Voorbereiden

1. Meng de ingrediënten voor de marinade en schep de vleesblokjes erdoor.
2. Laat minimaal 1 uur afgedekt marineren in de koelkast.

Bereiden

3. Week houten satéprikkers eerst in water om verbranden tijdens het grillen te voorkomen.
4. Kook de rijst.
5. Verhit de olie voor de satésaus en fruit hierin het sjalotje.
6. Voeg 1-2 eetlepels water toe.
7. Roer de andere ingrediënten voor de saus erdoor.
8. Rijg aan elk satéstokje 4-5 blokjes vlees.
9. Gril de saté circa 10 minuten onder een hete ovengrill of in een hete grillpan.
10. Keer regelmatig om.
11. Serveer de satéstokjes met de rijst, kroepoek en satésaus.

TIP: Lekker met atjar tjampoer en gefrituurde uitjes.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

