



Saté babi ketjap

8 STUKS

 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  500 g varkenshaas (in blokjes)
-  1 tl korianderpoeder (ketoembar)
-  1 tl gemberpoeder (djahé)
-  100 ml ketjap manis en
-  1 scheutje ketjap manis
-  3 el wokolie
-  2 sjalotjes of 1 ui (fijngesnipperd)
-  2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
-  3 el tomatenketchup
-  ½ tl sambal oelek of sambal badjak
-  4 el gebakken uitjes

MATERIAAL: 8 satéprikkers, koekenpan of grillpan

ZO MAAK JE HET

1. Week houten prikkers eerst in water om verbranden te voorkomen.
2. Meng de vleesblokjes met de koriander-, gemberpoeder en een scheutje ketjap manis.
3. Verhit de helft van de wokolie en fruit hierin de sjalot en knoflook 2-3 minuten.
4. Voeg de ketchup en sambal toe en bak 1 minuut mee.
5. Roer 100 ml ketjap manis en 100 ml water erdoor en verwarm zachtjes tot de saus iets indikt.
6. Rijg het vlees aan de spiesjes.
7. Verhit de rest van de olie in een koeken- of grillpan en rooster hierin het vlees in 6-7 minuten goudbruin en gaar.
8. Keer regelmatig om.
9. Giet de ketjapsaus over de spiesjes en bestrooi met de gebakken uitjes.

TIP: Vervang de varkenshaas door varkensfricandeau of varkensfilet.

TIP: Bestrooi met seroendeng of geraspte kokos in plaats van gebakken uitjes.

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

