



Saté udang

8 STUKS

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 el sojasaus of ketjap marinade
-  3 teentjes knoflook (fijngenhakt)
-  1 tl korianderpoeder (ketoembar)
-  2 el limoensap
-  3 el wokolie
-  24 grote garnalen
-  zoete chilisaus

MATERIAAL: 8 satéprikkers, grillpan of ovengrill

ZO MAAK JE HET

1. Week de satéprikkers in water.
2. Meng de sojasaus of ketjapmarinade met de knoflook, korianderpoeder (ketoembar), het limoensap en de wokolie.
3. Schep de garnalen (reuzen- of cocktailgarnalen) erdoor en laat circa 10 minuten marineren.
4. Rijg de garnalen aan de satéstokjes.
5. Verhit een grillpan of ovengrill en rooster de saté circa 2 minuten per kant.
6. Keer tussendoor een keer om.
7. Serveer de saté udang met chilisaus of woksauw sweet chili.

TIP: Lekker met kroepoek.

BRON: boodschappen.nl

