



Buikspek-saté met kokos - Sate perut babi dengan kelapa

Op Bali eet men, in tegenstelling tot de rest van Indonesië, graag varkensvlees. Vaak in de vorm van saté. Dat komt in allerlei smaken voor. Een daarvan is met citroengras en kokos.

2 personen

⌚ 30 minuten + 3 uur of langer marineren

Dit heb je nodig:

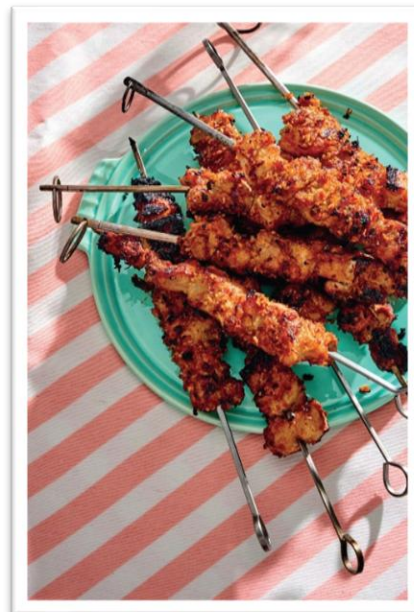
- ✎ 1 stengel citroengras
- ✎ ½ rawit peper
- ✎ 1 kleine sjalot
- ✎ 1½ knoflookteen
- ✎ 10 g gember
- ✎ 100 g vers vruchtvlees van een kokosnoot
- ✎ 1 el rietsuiker
- ✎ 1½ el tamarindepasta (pot)
- ✎ 300 g buikspek zonder zwoerd
- ✎ 1 el ketjap manis
- ✎ ½ el vissaus

Materiaal: vijzel (tjobjek) of keukenmachine, spiesen, barbecue of grillpan

Zo maak je het:

1. Verwijder de uiteinden van het citroengras en snijd grof.
2. Verwijder eventueel de zaadlijsten van de peper en snijd grof.
3. Snijd ook de sjalot en knoflook grof.
4. Schil en rasp de gember.
5. Stamp dit allemaal flink kapot in een vijzel.
6. Doe het mengsel met de kokos, suiker en tamarindepasta in een keukenmachine en maal zo fijn mogelijk.
7. Breng op smaak met zout.
8. Snijd het buikspek in repen en die repen in stukken van ongeveer 3 cm.
9. Doe in een kom of zak en voeg $\frac{2}{3}$ van de marinade toe.
10. Meng goed en laat minimaal 3 uur marineren, een nacht mag ook, nog beter zelfs.
11. Rijg het gemarineerde vlees aan de spiesen.
12. Week houten spiesen vooraf in water, zodat zij niet verbranden.
13. Zorg ervoor dat je ruimte overhebt om ze vast te houden dus laat zo'n 5 centimeter vrij.
14. Druk de stukjes buikspek stevig tegen elkaar aan.
15. Steek de kolen aan en schuif ze naar één kant.
16. Roer de ketjap en vissaus door de overige marinade.
17. Leg de spiesen op de hete kant van het rooster.
18. Bak ze, regelmatig draaiend, een minuut of 4.
19. Bestrijk ook constant met de marinade.
20. Verplaats de spiesen naar het koele gedeelte om nog 5 minuten door te garen, ook weer terwijl je ze keert en bestrijkt.

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan