



Saté van geit - Saté kambing dabu-dabu

Saté kambing is malse geitensaté. Jonge geit is mild van smaak en goed geschikt voor saté. Dabu-dabu is een soort rauwe salsa sambal met groene tomaat uit Manado, Sulawesi.

2 personen

⌚ minuten + 3 uur

Dit heb je nodig:

🍴 300 g jong geiten- of lamsvlees van de achterbout

voor de marinade

🍴 2 sjalotjes

🍴 3 knoflooktenen

🍴 4 kemirnoten

🍴 1 tl gula jawa

🍴 1 tl fijn zeezout

🍴 2 tl korianderzaad

🍴 1 tl komijnzaad

🍴 2 cm gemberwortel geschild

🍴 1 tl trassi poeder

🍴 1½ el tamarindepulp geweekt in 4 el warm water **of**

🍴 1½ el tamarindepasta, uit pot

🍴 ½ limoen

🍴 5 el ketjap manis + wat extra voor het grillen

🍴 zonnebloemolie om te grillen

voor de dabu-dabu

🍴 200 gr tomaten

🍴 2 rode Thaise sjalotjes gepeld

🍴 2 à 3 groene cabe rawits afhankelijk van de scherpste

🍴 1 jeruk limo kaffirlimoentje

🍴 1 limoen

🍴 ⅓ tl zout

🍴 ½ cm gember extra* geschild, optioneel

Materiaal: vijzel (tjober) of keukenmachine, zeefje, houtskoolgrill of grillpan

Zo maak je het:

1. Snij het vlees in blokjes van 1½ x 1½ cm.

2. Maal de droge ingrediënten voor de marinade fijn in een blender of stamp ze fijn in een vijzel.

3. Voeg de ketjap manis, het limoensap en het tamarindewater toe, de laatste door een zeefje.

4. Roer goed door elkaar.

5. Schep het vlees door de marinade en laat een paar uur intrekken.

6. Maak intussen de dabu-dabu.

7. Ontdoe de tomaatjes van de zaadjes.

8. Hak de sjalotjes zeer fijn.

9. Verwijder met een scherp mes de schil van de limoen.

10. Snij vervolgens de partjes tussen de vliesjes uit en snij ze in kleine stukjes.

11. Hak de groene rawits fijn en meng met de overige ingrediënten.

12. Voeg de rasp en het sap van het kaffirlimoentje toe met het zout.

13. Proef en corrigeer eventueel op smaak, in de originele dabu-dabu gaat ook suiker, omdat hier de ketjap al zoet is, maken wij deze zonder, maar voeg vooral een schep suiker toe als je daar behoefte aan hebt.

14. Rijg het vlees aan satéstokjes.

15. Meng een paar eetlepels ketjap met wat zonnebloemolie en bestrijk de saté licht met het mengsel.

16. Grill de saté kort op een hete houtskoolgrill of in een grillpan tot ze mooi bruin zijn aan een kant.

17. Draai om en gaar nog kort op de andere kant.

* Optioneel: Snijd het extra stukje gember in dunne reepjes en frituur ze in wat zonnebloemolie. Laat uitlekken op keukenpapier en strooi over de saté. Serveer met de dabu-dabu.

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan