



Saté van speklap met tomaten atjar - Sate babi atjar tomat

Van heerlijke saté wordt iedereen blij! In dit recept maken we de saté van speklappen, gemarineerd in een smaakvolle combinatie van onder andere ketjap, citroensap en sambal. Bereid ze in de grillpan of juist op de BBQ voor die extra smokey flavour.

2 personen

⌚ 40 + 120 minuten

Dit heb je nodig:

voor de saté

- 🍴 1/2 kleine ui
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 65 ml ketjap
- 🍴 1 el citroensap
- 🍴 1/4 el sambal oelek
- 🍴 1/2 tl komijnpoeder (djinten)
- 🍴 1/2 tl korianderpoeder (ketoembar)
- 🍴 1/4 tl gemberpoeder (djahe)
- 🍴 1 speklap

voor de atjar

- 🍴 1 cm verse gember
- 🍴 1 lente-uitje
- 🍴 1/4 rode peper
- 🍴 100 g tomaat
- 🍴 1 takje Thaise basilicum
- 🍴 1 el azijn
- 🍴 1 tl suiker
- 🍴 1/2 tl zout
- 🍴 1/4 tl peper

Zo maak je het:

Voor de saté:

1. Pel en snijd de ui en knoflook fijn.
2. Maak een marinade van de ui, knoflook, ketjap, citroensap, sambal, komijn-, koriander- en gemberpoeder.
3. Snijd de speklappen in de lengte doormidden, voeg toe aan de marinade en meng goed door.
4. Laat 2 uur marineren.
5. Dit kan eventueel ook de hele nacht voor een nog malsere saté.

Voor de atjar:

6. Schil de gember en rasp fijn, snijd de lente-ui en rode peper in ringen en de tomaten in kleine blokjes.
7. Snijd de Thaise basilicum fijn.
8. Meng dit samen met de azijn, suiker, zout en peper.
9. Rijg de speklappen in de lengte aan de spiesen.
10. Zorg dat je het zo rijgt dat je de speklap gelijkmatig kunt garen.
11. Bak de saté op de BBQ of in een grillpan om en om tot ze gaar en mooi gebruind zijn.
12. Door de marinade kunnen de speklappen wat donker geblakerd zijn, dit is niet erg.
13. Serveer met de atjar van tomaat.

TIP: Lekker bij andere gerechten van de rijsttafel.

BRON: eatertainment.nl



Selamat makan