



Saté van visgehakt en kokos - Saté lilit

Saté van visgehakt en kokos, beter bekend als saté lilit, is een traditioneel Balinees gerecht waarbij gekruid visgehakt en geraspte kokos om citroengras of platte stokjes worden geklemd.



2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 rode peper
- 🍴 150 g kabeljauwfilet
- 🍴 1 citroen
- 🍴 125 g roze garnalen
- 🍴 1 tl koenjit
- 🍴 1 tl zout
- 🍴 1 tl versgemalen zwarte peper
- 🍴 50 g kokos
- 🍴 1 el bruine basterdsuiker
- 🍴 2 el olie

Materiaal: grill, keukenmachine, satéstokjes of sereh stengels

Zo maak je het:

1. Satéstokjes ca. 15 minuten in bakje met water laten weken.
2. Grill voorverwarmen.
3. Peper halveren, zaadlijsten verwijderen en peper in stukjes snijden.
4. Vis in stukken snijden.
5. Citroen schoonboenen en gele schil boven keukenmachine raspen.
6. Kabeljauw, garnalen, rode peper, koenjit, 1 tl zout, 1 tl peper, kokos en bruine suiker toevoegen.
7. Alles tot fijn gehaktmengsel malen.
8. Van gehaktmengsel 4 ovale balletjes vormen en balletjes aan satéstokjes steken, 1 balletje per stokje, u kunt ook kleinere balletjes vormen en er 3 op 1 stokje doen.
9. Balletjes rondom bestrijken met olie.
10. Spiesjes op bakplaat onder grill in ca. 8 minuten rondom bruin en gaar roosteren, regelmatig keren en eventueel nog bestrijken met olie.

BRON: ah.nl

Selamat makan