



Saté babi met pindasaus

Ingrediënten

-750 gram varkenshaas	-1 tl koenjit	-voor de pindasaus
-1 el citroensap	-1 ui	-1 pot pindakaas
-3 cm gember	-4 teentjes knoflook	-sambal
-1/2 el laos-djintan- ketoembar	-2 el palmsuiker	-melk
-2 blaadjes djeroek poeroet	-4 el ketjap manis	-ketjap manis
-1 el zout	-2 tl sambal oelek	-2 teentjes knoflook
	-zonnebloemolie	

Bereiding

1. Leg de houten prikkers een half uurtje in koud water, dan verbranden ze minder snel
2. Maak de marinade: snipper de ui, bak in wat zonnebloemolie de ui zacht, bak de laos, djintan, koenjit en sambal even licht mee, voeg 1 el ketjap toe. Haal van het vuur
3. Vermeng in een grote kom de palmsuiker met de rest van de ketjap, voeg de limoenblaadjes en het citroensap toe. Haal de schil van de gember en rasp de gember, doe dit bij het mengsel, pers de knoflook en doe deze er ook bij.
4. Vervolgens mag het uienmengsel erbij
5. Snijd de varkenshaas in stukjes en doe die door de marinade heen. Laat liefst twee uur staan, een nacht is nog beter
6. Maak de pindasaus. (zie receptje hieronder) Laat de saus afkoelen en warm deze later weer op
7. Rijg de stukjes aan de prikkers en grill de sateetjes mooi goudbruin en gaar

Pindasaus

Pers de knoflook en fruit deze aan in wat olie in een pannetje
Doe de pindakaas in het pannetje en doe er net zoveel melk bij. Verwarm deze.
Breng op smaak met ketjap, sambal en eventueel zout en peper. Verdun indien nodig met water of melk