Brochette de porc avec sauce saté



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

10

Pour la brochette

- 1 kg de filet de porc
- 12 g de purée d'ail Bresc
- 2 dl de ketjap medja
- 0,5 dl de sirop de gingembre
- 4 g de sambal badjak
- bâtons à brochettes

Pour la sauce saté

- 2 l de sauce saté toute prête
- ½ l de lait de coco
- 50 g de purée de gingembre Bresc
- 25 g de purée d'ail Bresc
- 25 g de purée de citronnelle Bresc
- 25 g de WOKpiment Bresc, en purée

Pour la sauce aigre-douce

- 1 concombre
- 1 piment rouge
- 0,5 dl de vinaigre
- 12 g de sucre
- sel selon votre goût

Méthode de préparation

Couper le concombre en quatre dans le sens de la longueur et retirer les pépins. Les couper à la chinoise.
Couper le piment, retirer les graines et pépins et détailler en fines lanières. Mélanger le sucre et le sel avec le vinaigre, chauffer légèrement et mariner le piment et le concombre dans ce mélange.
Couper le filet de porc en petits morceaux. Faire une marinade avec les ingrédients et mariner la viande pendant au moins une demi-heure. Faire tremper les pics pendant 20 minutes dans de l'eau tiède, pour qu'ils ne brûlent pas quand les brochettes seront sur le grill ou le barbecue. Enfiler la viande sur les pics à brochette.
Pour la sauce saté, mélanger tous les ingrédients ensemble pour en faire une sauce. Faire chauffer le grill ou allumer le barbecue. Faire cuire les brochettes juste à point et servir avec des chips à la crevette (kroepoek), des oignons frits, des cacahuètes concassées et le concombre aigre-doux

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000