

VARKENSSATÉ MET SATÉSAUS



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflookpuree 1000g

INGREDIËNTEN

10

Voor de saté

- 1 kg varkenshaas
- 12 g Bresc Knoflookpuree
- 2 dl ketjap medja
- 0,5 dl gembersiroop
- 4 g sambal badjak
- prikkers

Voor de satésaus

- 2 l satésaus kant en klaar
- ½ l kokosmelk
- 50 Bresc Gemberpuree
- 25 Bresc Knoflookpuree
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 25 g Bresc WOKpeper, gepureerd

Voor de zoetzuur

- 1 komkommer
- 1 chilipeper
- 0,5 dl azijn
- 12 g suiker
- zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de komkommer in de lengte door vieren en haal de zaadlijst eruit. Snijd er chinese van. Snijd de chili door en haal er de lijst en pitjes uit en snijd er fijne reepjes van. Meng de suiker en het zout door de azijn, verwarm lichtjes en marineer er de chili en komkommer in.

Snijd de varkenshaas in kleine stukken. Maak een marinade van de ingrediënten en marineer het vlees voor minimaal een half uur. Leg de prikkers voor 20 minuten in lauwwarm water, zodat ze niet verbanden tijdens het grillen of barbecueën. Spies het vlees aan de prikkers. Meng voor de satésaus alle ingrediënten met elkaar en kook hier een saus van. Verwarm de grill of steek de BBQ aan. Gril de saté net gaar en serveer met de kroepoek, gebakken uitjes, gehakte pinda's en zoetzure komkommer.