

Varkensbuik Saté

Ingrediënten:

- Varkensbuik zonder huid
- 3 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 3 plakjes verse gember
- 1 tl kurkuma
- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl korianderpoeder
- 1 tl zout
- 3 el suiker
- 1 el soja saus
- 6 el arachideolie

Bereidingswijze:

Snij de varkensbuik in mooie vierkante blokjes satévlees, doe alle ingrediënten op de varkensbuik na, in een blender/keukenmachine en maak er een mooi glad mengsel van.

Doe de varkensbuik blokjes samen met het mengsel in een afsluitbare diepvrieszak, meng alles goed door elkaar en leg deze minimaal vier uur in de koelkast zodat de smaken goed in het vlees trekken. Uiteraard mag dit ook een dag van te voren.

Steek in de tussentijd de barbecue aan en rijg de blokjes varkensbuik op een satéprikker. Laat de Varkensbuik Saté op een lage temperatuur (120 graden max) op indirect vuur in ruim een uur gaar worden.

tl = theelepel (5 ml)

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)