



Saté van varkenshaasje met passievrucht



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

6 passievruchten
35 gram lichtbruine suiker
1 eetlepel sojasaus
1 spaans pepertje (ontpit en fijngesneden)
1 steranijs
50 ml water
500 gram varkenshaasjes (in blokjes gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Schraap het vruchtvlees van 4 passievruchten uit de schil in een steelpan. Voeg de suiker, de sojasaus, het Spaanse pepertje, de steranijs en 50 ml water toe. Breng aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Laat even inkoken.
- 2.** Rijg het varkensvlees aan acht spiesjes en leg deze naast elkaar op een bakplaat. Schep het passievruchtmengsel over het vlees en zet onder de grill. Draai om na 7 minuten en laat nog 8 minuten verder garen. Bestrijk het vlees af en toe opnieuw met de vloeistof.
- 3.** Bedruppel net voor het serveren met het vruchtvlees van de twee resterende passievruchten.