Indonesische saté met pindasaus

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 deciliter sojasaus
2 lente-uitjes (fijngesneden)
3 eetlepels bruine suiker
3 eetlepels koriander (fijngesneden)
3 eetlepels chilisaus
2 eetlepels sesamolie
2 theelepels knoflook (fijngesneden)
500 gram varkenslapjes (in blokjes gesneden)
100 gram pindakaas
3 eetlepels water (kokend)
2 theelepels limoensap
pindanoten (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. **Meng in een kom de eerste zeven ingrediënten. Hou een kopje apart. Giet de rest in een diepvrieszak (die je kunt afsluiten). Voeg de reepjes varkensvlees toe en meng goed. Sluit af en laat een half uurtje marineren in de koelkast.**

2. **Haal het vlees dan uit de marinade (die je nu kunt weggooien). Rijg het vlees aan metalen spiesjes en gril ze kort op de barbecue. Serveer met de saus en werk af met de pindanoten.**

3. **Meng intussen de pindakaas met het kokend water, tot je een dikke, net niet vloeibare saus hebt. Breng op smaak met limoensap en het kopje marinade dat je apart hebt gehouden. Serveer als dip bij de spiesjes.**