Saté Babi

|  |
| --- |
| Gerecht voor 10 personenBereidingstijd: 40 minuten + 2 uurKooktechniek: BBQ-enSoort gerecht: BijgerechtHulpmiddelen: Vijzel of staafmixer Koekenpan (wok/wadjan) voor het bakken van de boemboe Schaal voor het marineren van de hamlappen + Saté stokjes/pennen + BBQ Ingrediënten1 kg hamlappen8 eetl. ketjap manis200 ml kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen*)200 ml water1 blikje tomatenpuree2 eetl. citroensap3 eetl. arachideolie Boemboe marinade ingrediënten8 sjalotjes8 tenen knoflook2 eetl. goela djawa3 cm gemberwortel (*verse gember voor gebruik dun schillen*) of 2 theel. djahépoeder4 cm laos (*verse laos voor gebruik dun schillen*) of 2 theel. laospoeder2 theel. trassi4 theel. ketoembar2 theel. djinten4 cm verse koenjit (*verse koenjit aan vorkje prikken, dan dun schillen om geen gele vingers te krijgen*) of 2 theel. koenjit1 serehstengel (alleen zachtere onderste deel gebruiken)1 eetl. sambal badjak3 eetl. arachideolie Bereiding boemboe voor de marinadeSnijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. suiker) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pastaBereidingswijzeFruit de boemboe in een wadjan voor 5-6 minuten. Pas op dat de boemboe niet aanbrandt! Voeg de santen en het water toe en vermeng dit met de gefruite boemboe. Voeg de tomatenpuree en citroensap toe en laat de marinade 5-6 minuten zachtjes sudderen. Haal de wadjan van het vuur en meng de saus met de ketjap en 3 eetl. arachideolie.Snijdt de hamlappen in ruwweg 3 keer 1½ cm grote stukjes en leg ze in de marinade. Laat het minimaal 2 uur staan op een koele plek. Roer het af en toe even om. Rijg vervolgens de gemarineerde stukjes vlees aan stokjes (3 stukjes vlees per stokje).Rooster het vlees boven een houtskoolvuurtje heel langzaam gaar. Serveer de saté babi met of zonder pindasaus. Serveer de pindasaus er evt. apart bij mocht men wel of meer saus willen.ServeertipsSaté’s kunnen als tussendoortje, bij de borrel of als bijgerecht worden geserveerd al dan niet overgoten met een sausje |

