Saté Kambing met ketjapsaus – voor 20 saté’s (10 personen)

Saté van geitevlees (lastig te krijgen). Als alternatief wordt wel eens lamsvlees toegepast

|  |
| --- |
| Bereidingstijd: 40 minuten + 2 uur  Kooktechniek: BBQ-en  Soort gerecht: Bijgerecht  Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer  Koekenpan (wok/wadjan) voor het bakken van de boemboe  Schaal voor het marineren van het geitenvlees + Saté stokjes/pennen + BBQ    Ingrediënten  1 kg kambing (geitenvlees)  200 ml. heet water  3 eetl. pindakaas  Sap van 1 citroen  150 ml ketjap manis  3 arachideolie  Gefruite uitjes    Boemboe marinade ingrediënten  4 rode uien  6 tenen knoflook  2 eetl. goela djawa  5 djoeroek poeroet blaadjes (*eerst ontnerven*)  3 cm verse (*verse kentjoer voor gebruik dun schillen*) of 2 theel. kentjoer  3 theel. trassi  2 eetl. sambal badjak  3 arachideolie  Bereiding boemboe voor de marinade  Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. suiker) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta  Bereidingswijze  Fruit de boemboe in een wadjan voor 5-6 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op dat de boemboe niet aanbrandt! Voeg het hete water toe en vermeng dit met de gefruite boemboe. Voeg vervolgens de pindakaas en citroensap toe en laat de marinade 5 minuten zachtjes sudderen tot een dikkere saus.  Haal de wadjan van het vuur en meng de saus met de ketjap en 3 extra eetl. arachideolie.  Snijdt het geitenvlees 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 langzaam gaar.  Serveer saté kambing met een ketjapsaus en strooi er ruim gefruite uitjes overheen.  Serveertips  Saté’s kunnen als tussendoortje, bij de borrel of als bijgerecht worden geserveerd al dan niet overgoten met een sausje |