

# Saté Babi

Gerecht voor 8 personen

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 de hamlappen + Saté stokjes/pennen + BBQ

## Ingrediënten

1 kg hamlappen

8 eetl. ketjap manis

200 ml kokosmelk (bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen)

200 ml water

1 blikje tomatenpuree

2 eetl. citroensap

3 eetl. arachideolie

## Boemboe marinade ingrediënten

8 sjalotjes

8 tenen knoflook

2 eetl. goela djawa

3 cm gemberwortel (*verse gember voor gebruik dun schillen*) of 2 theel. djahépoeder

4 cm laos (*verse laos voor gebruik dun schillen*) of 2 theel. laospoeder

2 theel. trassi

4 theel. ketoembar

2 theel. djinten

4 cm verse koenjit (*verse koenjit aan vorkje prikken, dan dun schillen om geen gele vingers te krijgen*) of 2 theel. koenjit

1 serehstengel (alleen zachtere onderste deel gebruiken)

1 eetl. sambal badjak

3 eetl. 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. 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 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.

## Serveertips

Saté's kunnen als tussendoortje, bij de borrel of als bijgerecht worden geserveerd al dan niet overgoten met een sausje

