



Hapjes
Bijgerechten

Vietnamese varkenssatés

Voor 8 personen.

Ingrediënten

500 gram varkenshaasjes (in blokjes van 1.5 cm)
8 limoenen (partjes)
koriander

Voor de marinade

3 sjalotten (fijngesneden)
4 lookteentjes (fijngesneden)
1 rode peper (fijngesneden)
4 eetlepels citroengras (geraspte)
3 eetlepels suiker
2 eetlepels honing
2 eetlepels vissaus
2 eetlepels olijfolie
1 theelepel peper (versgemalen)
1 theelepel zout

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de marinade onder elkaar. Voeg het vlees toe en masseer er de marinade stevig in. Afdekken en minstens 12 uur in de koelkast plaatsen.

Prik het vlees daarna vast tegen elkaar op lange stokjes. Bak de satés kort op een hevig vuur. Strooi er wat fijngesneden koriander over en dien op met partjes limoen.

Keukenbenodigdheden

Satéprikker

