

Saté van de Big Green Egg

Wat heb je nodig?

3 varkenshaasjes (ca. 750 gr)
olie
handje ongezouten pinda's, gehakt
rijst

Voor de marinade:

gember, geraspt
3 tenen knoflook, geraspt
½ rode ui, gesnipperd
1 tl. korianderzaad
1 tl. komijnzaad
4 el. ketjap
1 tl. bruine suiker
1 tl. zout
1 tl. sambal
sap van 1 biologische citroen

Voor de groente in zoetzuur:

150 ml. water
150 gr. suiker
150 ml. azijn
2 cm. gember, in dunne plakjes gesneden
½ rode peper, in ringetjes gesneden
knoflook
1 wortel, in linten geschaafd
1 komkommer, in dunne linten geschaafd
1 bakje kleine meerkleurentomaatjes, gehalveerd en in kwarten gesneden

Wat moet je doen?

Verwarm de BGE tot een temperatuur van 250 a 270 graden en plaats de Cast Iron Satay Gril in de barbecue.

Kook de rijst gaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

Voor het zoetzuur:

Doe het water met de suiker en azijn in een pannetje en breng aan de kook met de rode peper en de gember.

Laat dit ca. 10 minuten zachtjes koken en laat vervolgens afkoelen.

Doe er dan de groente bij en laat ca. 10 minuten marinieren in het zoetzuurvocht.

(Haal de groente dan uit het vocht anders wordt ze te zacht)

Voor de sateh:

Snijd de varkenshaasjes eerst overdwars in drie stukken en snijd deze stukken vervolgens in de lengte doormidden. Snijd deze stukken nogmaals in de lengte doormidden en weer overdwars tot 'staafjes'

(zie YouTube-filmpje).

Maak de marinade door het koriander- en komijnzaad samen met de knoflook en gember fijn te malen in een vijzel tot een pasta.

Doe dit in een grote kom, voeg de overige ingrediënten voor de marinade toe en roer even door.

Voeg de blokjes varkenshaas er bij en roer goed om zodat al het vlees met marinade is bedekt.

Schep dan alles in een ziplockbag, plaats in de koelkast en laat minimaal 3 uur marineren.

Doe daarna het vlees weer in een kom en besprenkel met citroensap.

Rijg het vlees in de lengte aan satéstokjes en haal grotere stukjes knoflook weg.

Bestrijk de spiesjes met wat olie, verhit het Ei tot 270 graden en gril de sateh in 5 minuten gaar. (draai ze halverwege om).

Voeg aan de overgebleven marinade wat gelijke delen ketjap en water toe en kook dit in tot een siroop.

Lak hiermee de gare sateh en bestrooi met gehakte pinda's.

Serveer de sateh met gekookte rijst en de zoetzure groente.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl