



ingrediënten

- 500 gram mals varkensvlees
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 1 theelepel ketoembar
- 1 mespunt laospoeder
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel djahepoeder
- 1 theelepel asem
- 1 theelepel bruine suiker
- 2 eetlepels boter
- 2 eetlepels ketjap

Bereiding

Het vlees aan dobbelsteentjes snijden. De sjalotjes en knoflook fijnsnijden en kneuzen, met de ketoembar, laos zout, djahe, asem en bruine suiker. De boter even smelten, van het vuur halen en de kruiden er met de ketjap door roeren. Het vlees hier nu in mengen en ongeveer een half uur laten staan. Aan stokjes rijgen en roosteren. Wel blijven keren op de barbecue. Geef er een lekkere saté saus bij.