Sauzen

Satémarinade en Pindasaus

Kurkuma-gouden spiesjes van kip of rundvlees gemarineerd in citroengras, koriander en kokosmelk, gegrild boven houtskool tot karamel verkoold aan de uiteinden - geserveerd met een pinda-kokossaus die zo rijk en complex is dat je hem met een lepel kunt eten. Een straatvoedselhoeksteen van Penang tot Jakarta.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 delen Gemalen kurkuma
- ☐ 1 delen Gemalen koriander
- ☐ 0,5 delen Gemalen komijn
- ☐ 1 deel Citroengrastengel, wit deel, fijn geraspt of fijngehakt
- ☐ 1 delen Palmsuiker of lichtbruine suiker
- ☐ 3 delen Volvette kokosmelk (voor marinade)
- ☐ 4 delen Geroosterde pinda's, vel verwijderd, fijngemalen of geplet
- ☐ 3 delen Kokosmelk, extra (voor pindasaus)
- ☐ 1 delen Tamarindewater (1 eetlepel tamarindepasta opgelost in 3 eetlepels water)
- ☐ 0,5 delen Vissaus of sojasaus
- ☐ 0,5 delen Gedroogde chilivlokken of sambal oelek

Zo maak je het.

01 Meng de kurkuma, koriander, komijn, geraspt citroengras en palmsuiker in een kom. Giet de kokosmelk erbij en klop tot de kruiden gelijkmatig zijn verdeeld en de suiker is opgelost. De marinade moet warm goudgeel zijn; de kurkuma maakt vlekken op alles wat ermee in aanraking komt, dus gebruik een niet-reactieve kom en wees voorzichtig met kleding. Smaak: het moet geurig zijn met warme kruiden, mild zoet en rijkelijk kokosachtig. Hiermee wordt 500 g dun gesneden kip, rundvlees of tofu minimaal 1 uur gemarineerd (een nacht in de koelkast is ideaal). Rijg ze vóór het grillen op voorgeweekte bamboespiesjes.

02 Meng de gemalen pinda's, kokosmelk, tamarindewater, vissaus en chilivlokken in een kleine pan. Roer om te combineren voordat je het op middelhoog vuur zet. Kook, onder regelmatig roeren, gedurende 8-10 minuten tot de saus merkbaar dikker wordt en het vet aan de randen van de pan enigszins begint te scheiden; een ring van gouden kokosolie die rond de pindasaus verschijnt, is een goed teken. De saus moet dik genoeg zijn om een lepel te bedekken, maar nog steeds schenkbaar zijn. Mocht het te dik worden, voeg dan een scheutje water toe. Smaak: zoet-zout-zuur-kruidig in balans, met een diep, geroosterd pindakarakter. De saus moet warm geserveerd worden.

03 Rijg het gemarineerde vlees op geweekte bamboespiesjes, 3-4 dunne plakjes per spies, en houd het vlees plat zodat het goed contact maakt met de grill. Grill op hoog vuur (houtskool is traditioneel en dramatisch superieur) gedurende 2-3 minuten per kant. De buitenkant moet aan de punten en randen verkolen – karamel-donker, licht zwart – terwijl de binnenkant net gaar blijft. Bestrijk tijdens de eerste beurt met de resterende marinade. De kurkuma in de marinade wordt snel donker en ruikt naar geroosterde kruiden. Let op: dunne plakjes saté zijn binnen enkele seconden gaar.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / satay-marinade