

SATE MANADO



Sate Manado is een pittige variant van Sate die zonder saus genuttigd wordt. De sate is afkomstig van het eiland Sulawesi en staat bekend om zijn pittig gekruide bumbu.

Sate Manado wordt van varkensvlees gemaakt met vetjes. Ideaal voor het maken van deze sate zijn speklapjes.

Ingrediënten

- 500 gram speklappen
- 1 fijngesnipperde ui of 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 3 daon jeruk purut
- 1 serehstengel
- 4 fijngemalen kemiri nootjes
- 3 lombok of 2 eetlepels sambal ulek
- 1 tomaat
- 2 schijfjes jahe
- desgewenst 4-6 rode rawit
- 1/2 bouillonblokje
- zout en peper naar smaak
- scheutje zonnebloemolie

BEREIDING

Snijd de speklapjes in blokjes. Suikerklontjes formaat.

Vermaal in een blender alle kruiden. Ui/sjalot, knoflook, daon jeruk purut, sereh, kemiri, lombok/sambal oelek, tomaat en jahe. Het moet zo fijn mogelijk geblenderd worden. Verhit een wajan en fruit de bumbu in een laagje zonnebloem olie. Meng de gefruite bumbu samen met de gesneden blokjes speklap en breng het op smaak met zout en peper.

Rijg het vlees aan de sate stokjes en rooster het gaar.