Cambodian Beef Skewer

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Cambodia

Gang: Streetfood

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 1 nacht marineren + 15 minuten bereiden

Ingrediënten:

- **600 gram ribeye, in blokjes van 1 x 1 cm**
- **2 limoenen, in partjes**

Ingrediënten marinade:

- **2 stengels sereh (citroengras), grof gehakt**
- **4 jeruk purutblaadjes, grof gehakt**
- **1 el verse gember, grof gehakt**
- **4 tenen knoflook, grof gehakt**
- **2 el Gulu Jawa (of rietsuiker)**
- **1 verse kurkumawortel, geschild en grof gehakt**
- **½ bouillonblokje (kip), verpulverd**
- **3 el oestersaus**
- **1 el vissaus**
- **2 el zonnebloemolie**
- **fijn zeezout, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**

Extra benodigheden:

- **vijzel**
- **satéstokjes (geweekt)**

Bereiding:

- Begin met het maken van de aromatische basis. Doe de sereh, rawitpepers, jeruk purut, gember, knoflook en rietsuiker in een vijzel en wrijf alles tot een fijne, geurige pasta. Weersta de verleiding om een keukenmachine te gebruiken; door te vijzelen komen de etherische oliën vrij en ontstaat een intensere smaak.
- Schep de pasta in een kom en meng deze met de overige ingrediënten tot een goed gebonden marinade.
- Voeg de blokjes ribeye toe en meng zorgvuldig zodat elk stukje vlees bedekt is met de kruidige marinade. Dek af en laat het vlees een nacht marineren in de koelkast, zodat de smaken diep kunnen intrekken.
- Bereid de barbecue voor op direct grillen en steek de houtskool aan. Streef naar een temperatuur van ongeveer 250 °C, zodat het vlees snel en krachtig kan grillen. Plaats het rooster circa 10 cm boven het vuur.
- Rijg ondertussen de gemarineerde stukjes vlees aan de geweekte satéstokjes.
- Leg de spiesjes op het hete rooster en grill ze, regelmatig draaiend, tot het vlees aan de buitenkant mooi bruin en licht krokant is, terwijl de binnenkant sappig en rosé blijft.
- Serveer de spiesjes puur en laat aan tafel wat vers limoensap erover druppelen voor een frisse, sprankelende toets.

ញ៉ាំជាយឆ្ងាញ់

nham bai aoy chnganh