



LAMSSATÉ MET KETJAPSAUS

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Indonesië

Gang: Streetfood / Bijgerecht

Hoeveelheid: 8 spiesen

Tijd: 20 minuten + 4 uur marineren

Ingrediënten lamssaté:

- 500 gram lamsbiefstuk, in blokjes van 2x2 cm gesneden
- handje ongezouten pinda's
- 2 tl geroosterd sesamzaad
- 8 grote spiesen of meerdere kleine spiesjes

Ingrediënten marinade:

- 2 el ketjap manis
- 1 el ketjap asin
- 1 el limoensap
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 cm gember, geraspt of zeer fijn gesneden
- 1 tl kerrie djawa
- 1 tl korianderpoeder
- ½ tl komijnpoeder
- 1 tl gula djawa (of bruine basterd suiker)
- 1 tl sambal oelek
- 1 el arachideolie

Ingrediënten ketjapsaus:

- 2 el arachideolie
- 2 rode uien, zeer fijn gesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1½ tl sambal oelek
- 100 ml ketjap manis
- 50 ml vers limoensap
- 2 el ongezouten pinda's

Bereiding marinade:

- Meng in een ruime kom alle ingrediënten voor de marinade door elkaar.
- Voeg de blokjes lamsvlees toe en zorg dat al het vlees goed bedekt is met de geurige marinade.
- Dek de schaal af en zet minimaal 4 uur, maar liever een hele nacht, in de koelkast om te marineren. Zo kunnen de smaken goed in het vlees trekken.

Bereiding ketjapsaus:

- Zet een steepannetje op middelmatig vuur en verhit 2 eetlepels arachideolie.
- Fruit de uien 4-5 minuten zachtjes aan tot glazig en geurig zijn.
- Voeg de knoflook toe en bak deze 2 minuten mee.
- Doe er 1½ tl sambal oelek bij en laat 1 minuutje mee pruttelen.
- Giet de ketjap manis en het limoensap in de pan en breng het geheel aan de kook.
- Laat zachtjes pruttelen tot er een wat stroperige saus ontstaat.
- Hak de pinda's grof of fijn naar smaak.
- Verhit een droge koekenpan en rooster de stukjes pinda tot ze beginnen te geuren en te kleuren.
- Stort op een bord om af te koelen en meng ze daarna door de ketjapsaus.

Bereiding lamssaté:

- Haal de gemarineerde saté uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- Richt je BBQ in voor direct grillen op ongeveer 200°C.
- Plaats een gietijzerrooster boven de gloeiende kolen.
- Rijg ondertussen de blokjes lamsvlees aan de 8 grote spiesen of meerdere kleine spiesjes.
- Leg de lamssaté op het rooster en grill het vlees rondom bruin. Je kunt er voor kiezen om het vlees geheel gaar te grillen (>63°C), maar kies er voor om ze medium (55-56°C) gaar te eten. dan zijn ze nog lekker mals en zacht.
- Leg de saté in een schaal en giet er wat ketjapsaus over.
- Garneer met de geroosterde pinda's en wat sesamzaad.
- Je kunt, als je dat lekker vindt, ook wat verse koriander en ringetjes rode chilipeper over de saté strooien.

Selamat makan!

03-11-2025