

422. SATÉ (geroosterd vleesgerecht)

500 gram vlees  
2 tenen knoflook  
sap van ½ citroen

1 kopje ketjap manis  
2 theelepels sambal oelek  
1 schepje suiker

Het vlees moet redelijk mager zijn. Snij het vlees in dobbelstenen en marineer het in het mengsel van ketjap, sambal, suiker, citroensap en uitgeperste knoflook. Laat dit minstens een paar uur staan. Rijg dan de dobbelstenenvlees aan stokjes en rooster ze boven een houtskoolvuurtje gaar. Deze marinade kan ook voor de saté oedang gebruikt worden.