

# Saté met salade en stokbrood

## Ingrediënten

- satésaus (kant en klaar) of voor 1 portie zelf te maken saus:
- 4 eetlepels pindakaas
- 3 el kokosmelk
- 75-100 ml water
- 1 el olijfolie
- 3 el ketjap manis
- 1 teen knoflook
- 3-5 tl sambal
- 1/2 tl komijn
- varkenshaas in blokken ( 150 gram per persoon)
- marinade ( kant en klaar) of voor zelf te maken marinade:
- 4 eetlepels ketjap manis
- 4 eetlepels tomaten ketchup
- 3 theelepels sambal
- 1 gesnipperde ui
- 2 teentjes knoflook (uitgeperst)
- een krop sla
- een stokbrood
- peper en zout
- balsamico azijn

## Bereidingswijze

Voor de kant en klare satésaus:

Neem een klein pannetje, dat bovenop de Cramer past. Doe de hoeveelheid water en voeg het zakje toe. Verwarmen en de saus is klaar.

Voor zelf te maken saus:

Doe de pindakaas, kokosmelk, olijfolie en ketjap in de pan, die boven op de Cramer past. Roer alles door elkaar en laat warm worden. Als het te snel gaat, til dan de pan even van de Cramer.

Voor de marinade:

Doe alle ingrediënten bij elkaar en leg daar de gesneden varkenshaas in. Laat dit in de koelkast een uur marinieren.

Maak intussen de sla klaar. Wassen, aanmaken van een vinaigrette van olie zout en peper en wat balsamico.

De saté eventueel op stokjes rijgen en grillen in de Cramer oven. Of in een glazen ovenschaal, met olie onder af en toe roeren in enkele minuten garen.

Dien op met sla en stokbrood.

Een absoluut succes nummer.