

Next-level Satay van Duroc varkenshaas

👤 4 personen

🕒 45 minuten

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 400 gr. Duroc varkenshaas
- The Rub Club Satay Rub
- Olie
- 5 el. pindakaas (Neem een goede van 100% pinda's)
- 350 ml. Kokosmelk
- 1 el. Sojasaus
- 2 el. Ketjap Manis
- 1 el. Bruine suiker of palmsuiker
- 2 tl. Sambal Oelek
- 2 tenen knoflook, geraspt of fijngesneden
- Stukje gember van 2cm, geraspt of fijngesneden
- Sap van 1/2 limoen
- Voor de garnering
- Ongezouten pinda's
- Verse rode peper
- Verse koriander
- Metalen of houten spiesen
- Petromax gietijzeren sauspan



Bereiding

1. Vlinder de varkenshaasjes door ze in te snijden, maar niet helemaal door.
2. Bestrooi het vlees royaal met de Satay Rub.
3. Bestrijk de varkenshaas met wat sambal en bestrooi met ongezouten pinda's.
4. Rol de varkenshaasjes op als een rollade en knoop ze op met slagerstouw.
5. Snijd dan in plakken van ongeveer 3 cm dik en rijg ze aan de spiesen. Wij gebruiken twee spiesen zodat je ze eenvoudig kunt draaien en je zeker weet dat ze intact blijven tijdens het garen.
6. Leg ze opzij en laat de smaken 10 tot 20 minuten intrekken.
7. Steek de BBQ aan en stook deze op tot een temperatuur van 200 graden met een volledig directe opstelling.
8. Zet de sauspan op het vuur en verwarm 2 el. olie.
9. Fruit de knoflook en gember aan tot de aroma's vrij komen.
10. Voeg sambal, ketjap, sojasaus en suiker toe, roer goed door.
11. Voeg de pindakaas toe en schenk de kokosmelk erbij.
12. Roer tot een gladde saus en laat enkele minuten zachtjes indikken.
13. Breng op smaak met limoensap.
14. Grill de spiesen om en om boven het vuur tot ze een mooie korst hebben.
15. Omdat we met varkenshaas van Duroc werken, houden we een kerntemperatuur van 54 graden aan. Dit kan dankzij de zeer hoge kwaliteit van het vlees.
16. TIP: Werk je met varkenshaas van Hollandse varkens, houd dan een hogere temperatuur aan zodat je zeker weet dat het veilig blijft.
17. Leg de spiesen op een plank en giet de satay saus er overheen.
18. Maak af met pinda's, fijngesneden rode peper en wat blaadjes verse koriander.
19. Simpel, maar mega lekker!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl