RECEPTKAART – INDONESIAN SATAY

IN DE BOX

- 2 x 200 g jasmijnrijst
- 1 x 50 g Indonesian satay kruidenpasta
- 250 ml kokosmelk
- 1 x 50 g Indonesian satay sauzenpoeder
- 25 houten spiesjes

WAT JE NOG MEER NODIG HEBT

- 500 g tofu
- ½ komkommer
- 2 sjalotten
- 1 limoen
- 1 handvol koriander

BEREIDING (4 personen - 30 min. + 3-4 uur marineren)

MARINADE

Snijd de tofu in blokjes en marineer met de kruidenpasta. Voor minstens 3 tot 4 uur of over nacht laten intrekken.

RIJST

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

SATAY

1. Snijd de komkommer in blokjes, de sjalotten in fijne ringen en de limoen in schijfjes. Hak de koriander grof.
2. Doe voor de saus het satay-sauzenpoeder in een kookpot met de kokosmelk. Tijdens het roeren aan de kook brengen en dan bij een laag vuur voor 5 minuten laten sudderen totdat de saus lekker romig wordt.
3. Steek de tofu op de spiesjes en gril deze, terwijl je ze regelmatig omdraait. Alternatief kan je de spiesjes in wat olie bakken.
4. Serveer de satay met de rijst en met komkommer, sjalotten, limoenschijfjes en verse koriander.

TIP: Om te marineren met de kruidenpasta's zijn verschillende soorten vlees en vleesalternatieven geschikt. Probeer toch een keer seitan, tempeh & co.

RICE TO KNOW

Satay of saté omschrijft overigens niet de pindasaus, maar de in Indonesië over houtskoolvuur gegrild vlees op bamboe spiesen.