

# SATE KUPANG VAN OMA ROOS

## INGREDIENTEN

20 porties

### Sate Kupang

500 g schouderkarbonade zonder bot

1 el ketjap asin

3 el ketjap manis

1 el zonnebloemolie

0.5 citroen

1 ui

4 teentjes knoflook

1 flinke scheut zonnebloemolie

4 el gebakken uien

1 el sambal oelek

1 tl gula djawa (palmsuiker)

### Extra nodig

vijzel

satéstokjes

barbecue

## BEREIDINGSWIJZE

Totale tijd: **25 MINUTEN**

Snijd de schouderkarbonade in blokjes. Meng de schouderkarbonade, ketjap asin, ketjap manis, olie, citroensap, zout en peper in een kom. Roer het goed door elkaar.

Pel en snipper de ui en knoflook fijn. Verwarm de zonnebloemolie in een pan en fruit de ui en knoflook in circa 3 minuten bruin. Haal de ui en knoflook uit de pan met een schuimspaan. Maal de ui en knoflook in de vijzel fijn. Voeg de gebakken uien toe aan de vijzel. Maal het mengsel fijn.

Voeg het mengsel uit de vijzel, sambal oelek en gula jawa toe aan de vleesblokjes in de kom. Roer alles goed door.

Rijg 4 blokjes schouderkarbonade over de lengte aan een satéstokje. Gril de sate op het rooster van de barbecue in circa 10 minuten rondom goudbruin en gaar.

