

Sate Lilit



Ingredienten

- 600 g kippendijen gehakt
- 2 st sjalot
- 3 st rode chillies
- 125 g geraspte kokos
- 150 g kokosmelk
- 1 tl curcuma
- 1 el sambal
- Zout
- 24 stengels citroengras
- 2 st lente-ui
- 1 el ketjap manis

Bereiding

Saté Lilit is een saté-variant uit de Balinese keuken. Je maakt het van varkens-, vis-, kip- of rundergehakt. Het gehakt wordt gemengd met geraspte kokos, kokosmelk, sambal, sjalotjes, kurkuma en chilipeper. Daarna wikkel je het gehaktmengsel om een citroengrassstengel (sereh) en leg je de saté op een houtskoolgrill. De term lilit betekent in het Balinees en Indonesisch 'omwikkelen'. De stevige stengels van citroengras zijn ideaal om als stokje te gebruiken, omdat ze tijdens de bereiding een extra frisse smaak toevoegen aan het gerecht.

Werkwijze:

Snijd de 2 sjalotjes en rode pepers fijn. Meng hier het kipdijgehakt doorheen en voeg geraspte kokos, kokosmelk, kurkuma, sambal en zout toe. Maak er een egaal mengsel van.

Verdeel één eetlepel van het gehaktmengsel rond het uiteinde van een sereh-stokje.

Grill de satéspiesjes op een houtskoolgrill totdat ze gaar zijn en mooi bruin aan alle kanten.

Snijd de overgebleven rode peper en de bosui in fijne ringetjes en meng dit met wat ketjap. Serveer de saté samen met dit ketjapsausje.

Complementeer het gerechtje met rijst en garneer met rode peper, bosui en eetbare bloemen.

Bron: <https://www.foodxperience.com/recept/sate-lilit>