

Saté speciaal 1975

Saté speciaal bestaat uit varkensvlees of kip.
Friet, pindasaus, salade, rauwkost, gekookt ei, en frietsaus.

Saté: laat de kip of het varkensvlees marineren (20 minuten)
Marineren in zoete sojasaus met een mespuntje zoete sambal.

Rijg daarna de stukjes vlees aan de houten pen.
Bak deze in een koekenpan om en om.

Maak de satésaus klaar. 2 eetlepels kant en klare satésaus,
2 eetlepels pindakaas, een klein mespuntje chilipoeder,
2 druppels zoete sambal, en een eetlepel bruine suiker.
Alles mengen in heet water tot er een niet te dikke massa ontstaat.
Daarna drie minuten in de magnetron.
Als deze nog te dik is vermengen met water.

De friet frituren tot deze lichtbruin is.
Niet vergeten de eieren eerst te koken. (9 minuten)

Huzaren salade eventueel kant en klaar gekocht.
Bekijk het recept van Maria huzaren salade.

Serveren: Friet, saté en satésaus, rauwkost (supermarkt)
bolletje huzaren salade, hard gekookt ei, en eventueel frietsaus.



Eet smakelijk.