

TANTE LIEN'S TIPS EN TRUCS VOOR IN DE KEUKEN

Tekst: Wieteke van Dort, recept: Bea Berens Sleebos,
illustraties: Rik van der Burg



TOEN WIJ REPATRIEERDEN UIT DE
GORDEL VAN SMARAGD...

Beetje zachter met
die herrie uit die smaragd,
Tante is niet doof ja?!

Dag luitjes thuis!!!
Beeldùg, beeeeldùg die reacties op
de nasi goreng van vorige keer!
Gewoon té leuk ja! Tante zweet er
gewoon petehbonen van!
Grapje hoor!

Even geen spekkoek in je
waffel stoppen lui, Tante wordt anders
te vadsig weet je, dus heb ik Bea gevraagd
om de heerlijke satéh manis!
Lekker tòh!

Snij het vlees in blokjes van 2 cm.
Hak de knoflook en sjalot heel fijn.
Overdrijven is ook een vak maar Tante
is nou eenmaal een perfectionist!



De blokjes en de rest goed
marineren en wentelen! Lastig voor
Tante want die heeft een gat in haar hand...
Adoe té errug...



En dan drie uur
wegzetten in de koelkast.
Niet in het vriesvak!
We willen geen bevroren
satéh, ja lui?!



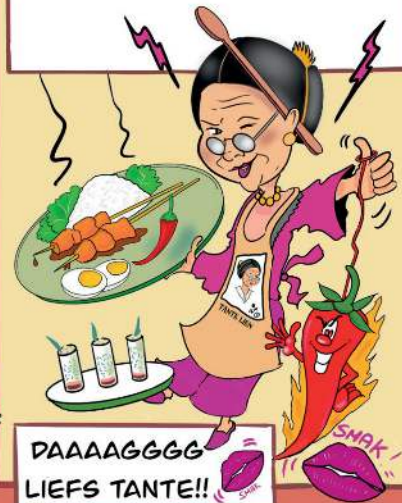
Daarna rijgen we rustig de drie
stukjes vlees aan 1 stokje!
Even GOED lezen hoe lang we de
stokjes roosteren.
Altijd V O O R A F checken!



En met een leesbril de
volgende keer...
Tante las 33 minuten roosteren.
Is te lang lui!! Drie minuten is
ZAT JA?! Kasian tòh!!



Maarr... na veel oefenen, en mandiën
(douchen) is de satéh manis klaar!
En om het af te maken beetje pèdis
en een lekkere tjendol erbij!!



DAAAAGGGG
LIEFS TANTE!!

BEA'S SATÉH MANIS



INGREDIENTEN:

- 500 gram varkenshaas of runderhaas
- 5 eetlepels ketjap manis
- 1 volle eetlepel ketoembar poeder
- Een halve theelepel gember poeder
- 3 theelepels olie (zonnebloemolie of maïsolie)
- 15 satéh stokjes
- 4 teentjes knoflook
- 1 sjalot
- Een halve theelepel witte peper
- 3 theelepels suiker
- Een halve theelepel zout

BEREIDING:

Snij het vlees in blokjes van 2 cm. Hak de knoflook en sjalot heel fijn.

Meng dit met de andere ingrediënten.

De blokjes vlees wentelen in de marinade. Zeker 3 uur wegzetten in de koelkast. Vervolgens 3 stukjes vlees rijgen aan een stokje.

Daarna 3 minuten roosteren.

SELAMAT MAKAN!