**Saté van speklap**

Nodig:

500-750 gram speklappen (geen dunne) zonder zwoerd

Grote ui

3 a 4 knoflookteentjes

Volle theelepel ketoembar

½ theelepel laos

2 theelepels rietsuiker

Sambal naar smaak

Zout

Peper

3 volle eetlepels ketjap manis

Bereiding:

Een dag van tevoren maak je de marinade door alle ingrediënten in de keukenmachine te doen en dit te vermalen door een papje. Snijd de speklappen in blokjes van 2 cm. Marineer de speklapblokjes nu een nachtje in de marinade. Doe dit de ochtend erna in de sous-vide: uurtje of 5 a 6 op 80 graden. Haal uit de zakken eruit, doe het vlees in een bak en laat afkoelen. Rijg de spiesen en kook daarna de overgebleven marinade in. Leg de spiesen boven de kolen (direct grillen) en grill ze totdat ze lekker geroosterd zijn terwijl je ze af en toe insmeert met de ingekookte marinade. Lekker met satésaus die je op smaak maakt met sambal, ketjap, knoflook en een beetje van de marinade.