**Sate Babi uit het conimexboekje van papa**

Nodig voor ca. 16 stokjes:

500 gram varkenslappen

4 eetlepels ketjap manis

1 a 1 ½ theelepel sambal oelek of sambal oelek trassie

1 theelepel uienpoeder

1 theelepel knoflookpoeder

1 theelepel ketoembar

½ theelepel djahe

½ theelepel djintan

½ theelepel laos

½ theelepel serehpoeder

½ theelepel koenjit

1 theelepel javaanse of bruine basterd suiker

3 eetlepels (arachide)olie

sate-stokjes

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes van ongeveer 1 ½ cm. Leg de stokjes 20 a 30 min. in water (zodat ze niet verbranden). Meng in een kom ketjap met sambal, uien en knoflookpoeder, ketoembar, djahe, djintan, laos, serehpoeder, koenjit en suiker. Leg het vlees erbij en schep alles enkele malen goed om. Laat het vlees ca. 30 min.(of langer) marineren. Steek de blokjes vlees aan de stokjes. Roer de olie door de in de kom achter gebleven marinade. Bestrijk de saté ermee. Rooster de satés 7 to 9 min. boven de BBQ of onder de grill. Keer de satés regelmatig en bestrijk ze nog 1 a 2 maal met het marinade-olie mengsel.