**Saté babi ketjap**



**Ingrediënten 4 personen:**

* 500 gram varkenshaas (in blokjes)
* 1 lepel gembersiroop
* 100 milliliter ketjap manis en
* 1 scheutje ketjap manis
* 2 sjalotjes (fijngesnipperd)
* 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
* 3 eetlepels tomatenketchup
* 0.5 theelepel sambal
* 4 eetlepels gebakken uitjes

**Bereiden**

1. Week houten spiesjes eerst in water om verbranden te voorkomen. Meng de vleesblokjes met de gember en een scheutje ketjap manis. Laat uurtje marineren
2. Verhit de helft van de wok olie en fruit hierin de sjalot en knoflook 2-3 minuten. Voeg de tomatenketchup en sambal toe en bak 1 minuut mee.
3. Roer 100 ml ketjap manis en 100 ml water erdoor en verwarm zachtjes tot de saus iets indikt.
4. Rijg het vlees aan de spiesjes. Verhit de rest van de olie in een grillpan en rooster hierin het vlees in 6-7 minuten goudbruin en gaar. Keer regelmatig om. Giet de ketjapsaus over de spiesjes en bestrooi met de gebakken uitjes.