

Tapas varkensspiesjes met citroengras

Aantal personen: 10

250 gram kophaas

10 satéstokjes

Marinade:

1 knoflookteen geperst

1 eetlepel citroenrasp

1 eetlepel kervel

1 eetlepel canderel

1 eetlepel sojasaus

1 eetlepel vissaus

1 eetlepel sesamolie

18 milliliter koud water

Meng de ingrediënten voor de marinade, snijd het vlees in dunne reepjes en rijd 1 a 2 reepjes aan elk stokje en laat de spiesjes 20 minuten marineren. Bak ze gaar in een grillpan tot ze rosé zijn.

