**Saté van koningsoesterzwam met rendangdip**

Vegan lunch of hoofdgerecht voor 2 personen



6 koningsoesterzwammen (ca. 140 g of 1 bakje),
in de lengte gehalveerd

1½ eetlepel olie

3 eetlepel boemboe rendangpasta

100 ml kokosmelk

1 limoen, geraspte schil en sap

2 bosuitjes, in ringetjes

1 eetlepel seroendeng

2 eetlepels korianderblaadjes

6 satéprikkers

1. Week de satéprikkers 10 minuten in koud water.
2. Verhit in een steelpan de olie op vrij hoog vuur en bak de boemboe enkele minuten aan totdat deze bruiner begint te kleuren.
3. Steek op elke satéprikker 2 halve paddenstoelen en bestrijk ze rondom met het boemboemengsel.
4. Roer de kokosmelk en limoenrasp door de achtergebleven boemboe in de steelpan en laat 3 minuten zachtjes doorkoken. Voeg naar smaak limoensap toe. Zet de dip apart.
5. Verhit de grillpan of de barbecue en gril de satés in 5 minuten aan beiden zijden bruin en gaar. Begin op de snijkant en druk de paddenstoelen tijdens het grillen met een spatel plat.
6. Serveer de satés op borden of een schaal en strooi de seroendeng en bosui erover en serveer de koriander erbij.
7. Lekker met zoetzuur van komkommer, rode peper, gebakken uitjes en eventueel rijst of noedels.

 Bereidingstijd: 15 minuten

Dit recept wordt je aangeboden door Oakfield B.V.