



Hoofdgerechten

## **Kipsaté met homemade pindasaus en basmatirijst**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

300 gram kip  
4 eetlepels ketjap manis  
300 gram basmatirijst  
1 theelepel sesamolie  
1 eetlepel sesamzaad  
1 lente-uitje (in ringen)  
1 lookteentje  
zout

### **Voor de pindasaus:**

150 gram pindanoten (geroosterde, ongezouten)  
2 centimeter gember (verse)  
300 milliliters kokosmelk  
4 eetlepels pindakaas  
1 citroengras (stengel)  
1 rode chilipeper  
1 lookteentje  
arachideolie  
1/2 limoen

### **Bereidingswijze**

Pers de knoflook en meng er de ketjap onder. Snij de kip in reepjes en leg ze in de marinade. Laat 15 minuten marineren.

Snij voor de saus de chilipeper en de gember grof. Hak het citroengras fijn. Doe alles, samen met de gepelde look, in een vijzel en stamp tot een geurige pasta. Mix de pindanoten fijn. Verhit een scheutje arachideolie in een wok en roerbak de pasta 1 minuut. Schenk er de kokosmelk bij en laat de saus op een matig vuur inkoken. Voeg de pindakaas en het sap van de limoen toe en roer. Schep er de gemalen pindanoten onder en kruid met zout.

Kook de rijst gaar in licht gezouten water. Rijg de kippenreepjes op stokjes en bak de saté goudbruin en gaar in hete olie. Meng de sesamolie onder de gekookte rijst en werk af met de sesamzaadjes en lente-ui. Serveer de

satés met de pindasaus en de rijst.

**Tip:**

Ook koriander past heerlijk bij deze satés. Je kan er de rijst mee garneren!

**Keukenbenodigdheden**

Vijzel

Mixer

Satéprikker

