



Hoofdgerechten

Kipgehaktspiesjes met satésaus en kokosrijst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het gehakt

600 gram kippengehakt
6 eetlepels seroendeng
1 eetlepel ketjap manis
1 eetlepel sesamolie
boter

Voor de rijst

300 gram rijst (gekookt)
1 groentebouillon (blokje)
300 milliliters kokosmelk
300 milliliters water

Voor de zoetzure wortels

1 eetlepel suiker
4 eetlepels azijn
2 wortelen

Voor de satésaus

1 eetlepel donkere basterdsuiker
1 theelepel sambal oelek
150 milliliters kokosmelk
6 eetlepels pindakaas
2 eetlepels sojasaus

Overige

- 2 stengels lente-uitjes (fijnggehakt)
- 1 handvol korianderblaadjes
- 1 handvol muntblaadjes
- 1 rode peper (fijnggehakt)
- 1 handvol pindanoten
- 1 limoen (in kwartjes)

Bereidingswijze

Schil de wortels met een dunschiller in de lengte. Leg in een kommetje en meng met het azijn en de suiker. Laat gedurende een half uurtje trekken in de koelkast terwijl je de andere voorbereidingen treft.

Voeg alle ingrediënten voor de satésaus toe aan een steelpannetje en verwarm op een zacht vuurtje.

Meng hierna alle ingrediënten voor het gehakt onder elkaar en verdeel in 8 gelijke balletjes. Kneed het gehakt om de bovenste helft van de houten satéprikkers. Verwarm de boter in een pan en bak de kipgehaktspiezen langs beide kanten goudbruin.

Breng het water met de kokosmelk en bouillonblokje aan de kook. Voeg de rijst toe en kook zolang nodig is volgens de instructies op de verpakking.

Verdeel de rijst over de borden en leg op ieder bord twee spiesjes kippengehakt. Werk af met de zoetzure wortels, verse munt, lente-ui, rode peper, pindanoten, partjes limoen en satésaus.

Keukenbenodigdheden

Satéprikkers

