



Hapjes
Overige

Thaise kipsaté met pindasaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de satés

1 stengel citroengras (fijngesneden)
1 eetlepel gember (verse, geraspt)
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel koriander
1 theelepel kurkumapoeder
2 eetlepels vissaus
4 eetlepels zonnebloemolie
2 lente-uitjes (in ringen)
2 eetlepels kandijsuiker
300 gram kip
1 eetlepel sesamzaad
zout

Voor de pindasaus

2 eetlepels arachideolie
2 sjalotten (fijngesnipperd)
1 lookteentje (fijngesnipperd)
4 eetlepels pindakaas
200 milliliters kokosroom
1 eetlepel ketjap manis
1 theelepel pinda (gehakt)

Bereidingswijze

Maak een marinade van het citroengras, gember, komijnzaad, korianderpoeder, kurkuma, suiker, vissaus en olie. Kruid met wat zout. Snij de kipfilets in reepjes en laat minstens een uur marinieren in de marinade.

Bak de sjalotjes met de look glazig in de olie. Voeg de pindakaas al roerend toe. Giet er langzaam de kokosmelk bij en blijf roeren tot de saus de gewenste dikte heeft. Doe er de ketjap manis bij, roer en zet het vuur uit. Schep

in een kommetje en strooi er de gehakte pindanoten over.

Rijg de kippenreepjes op houten spiesjes en grill ze gaar. Bestrooi ze met de sesamzaadjes en lente-ui en serveer ze met de pindasaus.

