



Hoofdgerechten

Kipsaté's met pindasaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram kip (in blokjes van 2 cm)
3 eetlepels ketjap manis
1 ui (fijnggehakt)
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel sambal oelek
1 eetlepel knoflook (fijngehakte)
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel koriander (fijngesneden)
1 pak Suzi Wan Pinda setésaus
1 eetlepel suiker
rijst

Bereidingswijze

Meng de ketjap, ui, citroensap, sambal en de helft van de look onder elkaar. Marineer de kipblokjes hier minimaal een uur in. Week intussen de satéstokjes in water.

Rijg de kip aan de stokjes en rooster ze 7-8 minuten boven houtskool of in een grillpan. Borstel ze bij het draaien enkele malen in met olie. Warm intussen de saus op en roer er de suiker en de rest van de look onder. Dien de satés op met rijst en pindasaus en bestrooi ze met koriander.

Keukenbenodigdheden

Satéprikker
Barbecue
Grillpan

