



Saté ayam met pindasaus

Gemarineerde kipspiesjes van de grill met een romige zelfgemaakte pindasaus. Een geliefde Indonesische klassieker die zowel als hapje als hoofdgerecht uitstekend smaakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

600 g kipfilet, in gelijke blokjes van circa 3 cm

3 el ketjap manis

2 teentjes knoflook, geperst

1 kl kurkuma

1 kl komijnpoeder

sap van 1 limoen

2 el zonnebloemolie

houten satéprikkers

Voor de pindasaus:

150 g pindakaas
200 ml kokosmelk
1 el ketjap manis
1 kl sambal oelek
1 teentje knoflook, geperst
1 kl bruine suiker
sap van een halve limoen

Bereidingswijze

- 1.** Week de houten satéprikkers minstens 30 minuten in koud water zodat ze niet verbranden op de grill.
- 2.** Meng de ketjap manis, knoflook, kurkuma, komijnpoeder, limoensap en zonnebloemolie in een kom tot een gladde marinade. Voeg de kipblokjes toe, schep goed om en laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast. Langer marineren, tot 2 uur, geeft nog meer smaak.
- 3.** Rijg de gemarineerde kipblokjes stevig op de geweekte prikkers, circa 4 tot 5 blokjes per spiesje.
- 4.** Bereiding van de pindasaus: verwarm de kokosmelk in een steelpannetje op een zacht vuur. Voeg de pindakaas, ketjap manis, sambal oelek, knoflook en bruine suiker toe en roer alles tot een gladde, gebonden saus. Laat circa 5 minuten zachtjes pruttelen terwijl je blijft roeren. Breng op smaak met het limoensap. Houd warm op het laagste vuur.
- 5.** Verhit een grillpan op hoog vuur of steek de barbecue aan. Gril de spiesjes ongeveer 3 tot 4 minuten per kant tot de kip goudbruin en volledig gaar is. Prik ter controle in het dikste stuk: het vlees moet wit en sappig zijn, zonder roze kern.
- 6.** Schik de spiesjes op een schaal en serveer onmiddellijk met de warme pindasaus ernaast.

Tip

Laat de gemarineerde kip voor het grillen even op kamertemperatuur komen, circa 15 minuten. Zo gaart de kip gelijkmatiger en blijft ze sappiger. Is de pindasaus te dik, roer er dan een scheutje warm water door tot de gewenste dikte.

Lekker met

Gestoomde witte rijst, atjar tjampoer of een frisse komkommersalade met rijstazijn.

Dranktip

Een gekoeld Indonesisch bier zoals Bintang of een frisse Riesling past goed bij de zoete en pittige smaken van de saté.

Ontdek meer recepten op kookpot.be