



Kip-satéhapjes met pindasaus

Gemarineerde stukjes kipfilet op een spiesje, gegrild tot ze mooi goudbruin zijn, en geserveerd met een romige, licht pikante pindasaus. Eiwitrijk, boordevol smaak en ideaal als hapje bij een feestje of aperitief.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 500 g kipfilet, in blokjes van circa 2 cm
- 2 el sojasaus
- 1 kl kerriepoeder
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 el zonnebloemolie
- 4 el pindakaas
- 150 ml kokosmelk
- 1 kl sambal oelek

1 kl bruine suiker

satéprikkers, minstens 30 minuten geweekt in water

Bereidingswijze

1. Meng de kipblokjes met de sojasaus, het kerriepoeder, de geperste knoflook en de zonnebloemolie. Dek af en laat minstens 15 minuten marineren in de koelkast.
2. Rijg de gemarineerde kipstukjes op de geweekte satéprikkers, 3 tot 4 blokjes per spiesje.
3. Verhit een grillpan of gewone koekenpan op middelhoog vuur. Grill de spiesjes 10 tot 12 minuten, regelmatig draaien, tot de kip rondom goudbruin en volledig gaar is.
4. Verwarm ondertussen de kokosmelk in een kleine steelpan op laag vuur. Voeg de pindakaas, de sambal oelek en de bruine suiker toe en roer alles glad.
5. Laat de saus op een zacht vuur 3 tot 4 minuten pruttelen tot ze licht ingedikt is. Roer regelmatig om aanbakken te vermijden.
6. Serveer de spiesjes warm met de pindasaus ernaast als dipsaus.

Tip

Week de satéprikkers minstens 30 minuten in koud water voor gebruik, zodat ze niet verbranden op de grill of in de pan. Voor extra smaak mag de kip ook de avond voordien al marineren.

Lekker met

Serveer met schijfjes komkommer en verse lente-uitjes voor een frisse tegenhanger bij de rijke pindasaus.

Dranktip

Een gekoeld Indonesisch bier zoals Bintang of een droge, fruitige rosé past goed bij de kruidige smaken van de saté.