

Kipsaté

(4 personen)

Ingrediënten:

- 400 g kipfilet
- 1 teen knoflook
- 4 el ketjap manis
- 1 el gemberpoeder
- 1 tl djintan - gemalen komijn
- 1 tl ketoembar - koriander
- 1 tl djahé – gemberpoeder
- 1 tl olie
- 1 el citroensap

Bereiding:

- Snijd de kipfilet in stukjes van ca. 2 cm en doe ze in een kom.
- Pers de knoflook uit boven een kommetje en roer de ketjap, gembersiroop, koriander, gemberpoeder, olie en citroensap erdoor.

- Schenk de marinade over het vlees en schep ze er goed door en laat het vlees, afgedekt, minstens 4 uur in de koelkast marineren.
- Rijg het vlees aan satéstokjes en rooster ze in 10-15 minuten bruin en gaar. Bestrijk ze af en toe met de marinade en keer ze regelmatig.
- Serveer met warme pindasaus, sneetjes stokbrood en een frisse salade.

