

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram Malse Kipfile. 4
eetlepels ketjap manis 2 teentjes
geperste knoflook sambal naar
smaak 1 pot Chicken Tonight,
SATE scheut olijfolie

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Pittig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sate

Een Heerlijke Kipsate, van malse kipfile!

Hulpmiddelen

Grote Wok Een spatel of lepel voor om te scheppen. knoflookpers
Snijplank en Mes

Vorbereiding

Maak van de Ketjap Manis zoet en de knoflook en een mespuntje
sambal een marinade. Snijd de malse Kipfile in even grote stukjes. ?
1? cm doorsnee en doe de kipstukjes in de marinade en roer even
door en laat even 15 min staan. Giet daarna het meeste mengsel af en
dep het kippevlees een beetje droog(niet helemaal).

Bereidingswijze

Verwarm de Wok bloedheet en doe de olijfolie erin en laat goed
verwarmen tot de walm ervan af komt. Doe het kippevlees erin en bak
het snel en bruin aan. Laat het daarna even door bakken op een
kleingedraaid vuur(even gaarworden) Na ? 10-15 min is het vlees
sappig en gaar en dan doe je de Chicken Tonight erbij en laat even
goed meeverwarmen en klaar is de sate.

Serveertips

Heerlijk bij Nasi en ook heerlijk op een paar sneedjes brood. Smakelijk
Eten.