

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg kipfilet, 1 ui, 2 teentjes  
knoflook, 2 eetl. ketoembar, 1  
eetl. vetsin, 2 maggi blokjes, 2-3  
eetl. zoete ketjap, zout en peper,  
sateh stokjes

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Surinaams

**Smaak:** Hartig

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Sateh

### Hulpmiddelen

Oven of barbeque

### Vorbereiding

Kipfilet snijdt u in blokjes. Ui en knoflook fijnstampen, daarna mengt u de ketoembar, vetsin, maggi blokjes, zoete ketjap, zout en peper op smaak. Blokjes kipfilet samen toevoegen met marinade, en daarna 1 of 2 uur in de koelkast doen.

### Bereidingswijze

Ondertussen zet u de sateh stokjes in water, zodat ze niet gaan aanbranden. 3 Mogelijkheden om de sateh klaar te maken, op de barbeque, in olie bakken, of in de oven, op 170 graden