

Ingrediënten voor 4 personen

500 g kipfilet, gesneden in blokjes van 2 bij 2 3 el ketjap manis 1 el sambal badjak 1/2 tl komijnzaadpoeder 1/2 tl korianderzaadpoeder 2 knoflooktenen, fijn gesneden sap van een halve citroen 1 tl geraspte gember 250 g Wijko Satésaus Kant en Klaar 3 el gefrituurde uitjes voor de garnering

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Wereld
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Echte kipsaté

Dit is hoe je de echte kipsaté bereid. Helemaal zelf gemarineerd en lekker met Wijko satésaus. Tip: serveer er gekookte rijst of kokosrijst en zoetzure komkommer bij.

Hulpmiddelen

Satéstokjes, grillpan

Bereidingswijze

1. Laat de satéstokjes ongeveer een uur weken in water. 2. Meng ondertussen de kipfiletblokjes met de ketjap, sambal, komijnzaadpoeder, korianderzaadpoeder, knoflook, citroensap, gember, peper en zout in een kom. Dek de kom af met plastic folie en plaats een uur in de koelkast. 3. Haal de kipfiletblokjes uit de koelkast en rijg 3-4 stukjes kip op per satéstokje op de satéstokjes. 4. Verhit de grillpan op middelhoog vuur. Grill de saté in ongeveer 10 minuten gaar. Blijf de stokjes draaien. 5. Bereid ondertussen de Wijko Satésaus zoals op de verpakking vermeld staat. 6. Serveer de saté met de satésaus en gefrituurde uitjes.