



Kipsaté met cashewnotensaus

Kipsaté mag niet ontbreken tijdens een Indische rijsttafel. Wees er snel bij, want deze kipsaté met cashewnotensaus zal niet lang op tafel blijven staan.

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 250 g kipdijfilets (in blokjes)
- 🍴 1½ el ketjap
- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 1½ el ketjap manis
- 🍴 ½ citroen (sap)
- 🍴 ½ tl sambal oelek of sambal badjak
- 🍴 ½ lente-/bosui (in ringetjes)
- 🍴 1 el cashewnoot (gehakt)

MATERIAAL: 4 satéprikkers, ovengrill of grillpan

ZO MAAK JE HET

1. Marineer de kipdijfilet circa 5 minuten in de ketjap en de zonnebloemolie.
2. Rijg de kip aan de satéprikkers en rooster 3-4 minuten per kant onder de ovengrill of in een hete grillpan.
3. Serveer met een sausje van de ketjap manis, citroensap, sambal oelek, bosui en de cashewnoten.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

