



Kipsaté - Saté ajam net als bij de Chinees

6 STOKJES

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 400 gram kipdijfilet
- 🍴 1 maggiblokje
- 🍴 2 teentjes knoflook
- 🍴 2 eetlepels sojasaus (Go-Tan)
- 🍴 1½ eetlepel ketjap manis
- 🍴 2 theelepels sesamolie
- 🍴 2 theelepels gemalen koriander ((ketoembar))
- 🍴 1 theelepel gember ((vers, geraspt))
- 🍴 1 theelepel sambal
- 🍴 zwarte peper

MATERIAAL: spiesjes of satéprikkers

ZO MAAK JE HET

1. Snij de kipdijfilet in kleine blokjes en doe dit in een kom.
2. Voeg alle overige ingrediënten toe, zwarte peper naar smaak en schep dit goed door elkaar.
3. Dek de kom af en zet dit, bij voorkeur, een nacht in de koelkast om te marineren.
4. Rijg de stukjes kip aan de spiesjes en grill ze om en om op de BBQ of in een grillpan.
5. Eet smakelijk!

BRON: eefkooktzo.nl

