



Kipsaté uit de oven - Sate ayam panggang oven

Door het garen van de kip in satésaus in de oven komen alle vleessappen in de satésaus terecht die zo nóg lekkerder wordt.

2 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- ✎ 200 ml kokosmelk
- ✎ 4 kippendijen zonder bot en met vel

voor de kipmarinade

- ✎ ½ el kerriepoeder
- ✎ ½ tl kristalsuiker
- ✎ ¼tl zout
- ✎ 1 tl rode currypasta

voor de satésaus

- ✎ 60 g pindakaas, ongezoet
- ✎ ¾ el fijne kristalsuiker
- ✎ 1 tl kerriepoeder
- ✎ ½ tl zout
- ✎ snufje chilipoeder of cayennepeper
- ✎ 1 el appelciderazijn
- ✎ ¾ el rode currypasta
- ✎ 1 tl donkere sojasaus
- ✎ 150 ml water

voor erbij

- ✎ jasmijnrijst
- ✎ 1 el grof gehakte, geroosterde ongezouten pinda's
- ✎ verse koriander
- ✎ fijngesneden rode chilipeper
- ✎ partjes limoen

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.

Kip marineren

2. Meng de ingrediënten voor de marinade met 3 el kokosmelk in een kom.
3. Voeg de kippendijen toe en roer alles om.
4. Zet de kom apart terwijl je de saus maakt.

Satésaus

5. Roer de rest van de kokosmelk met alle ingrediënten voor de satésaus in een hoge mengkom en mix door elkaar. Doe de mix over in een ovenschaal van circa 20 x 20 cm.
6. Leg de kippendijen met de velkant naar boven in de saus; ze mogen elkaar niet raken, dan kan de saus niet goed inkoken.
7. Verdeel de resterende kipmarinade uit de kom over het vel van de kippendijen.

Bakken

8. Bak de kippendijen 30 minuten in de oven.
9. Haal ze uit de oven, schep de saus erover en bak ze nog 15 minuten.
10. Schep opnieuw saus over de dijen en bak ze nog 5 minuten tot ze goudbruin zijn.
11. De saus moet nu de consistentie van een dunne siroop hebben.
12. Als de saus te dun is haal dan de kippendijen uit de saus (houd ze warm op een bord onder alufolie) en zet de ovenschaal terug in de oven tot de saus de juiste dikte heeft.

Serveren

13. Haal de ovenschaal uit de oven en laat kippendijen nog 5 minuten rusten.
14. De saus zal in de tussentijd dikker worden.
15. Serveer de kip met de saus op rijst, gegarneerd met de pinda's, koriander, rode peper en limoenpartjes.

BRON: AI



Selamat makan