



Kipsaté van de barbecue - Sate Ayam Bakar

4 personen

⌚ 80 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 750 g kipfilet of kippendijfilet
- 🍴 1 el tamarindepasta
- 🍴 zout en peper
- 🍴 200 g pindakaas
- 🍴 1 el sambal oelek
- 🍴 2 el azijn
- 🍴 4-5 el ketjap
- 🍴 50 g pinda's
- 🍴 2 el olie

Materiaal: 8 houten spiesen, houtskoolbarbecue

Zo maak je het:

1. Snijd het kippenvlees in blokjes van ca. 3x3cm.
2. Meng de tamarindepasta met 1 el water.
3. Breng het kippenvlees op smaak met zout en peper en meng het met het tamarindemengsel.
4. Laat afgedekt ca. 1 uur marineren in de koelkast.
5. Laat de houten spiesen weken in water.
6. Meng voor de pindasaus de pindakaas met de sambal, de azijn en 1-2 el ketjap.
7. Hak de pinda's grof en meng ze door de saus.
8. Dep eventueel de kip droog met keukenpapier en rijg ze aan de spiesen.
9. Meng 3 el ketjap met de olie.
10. Gril de kipspiesjes ca. 10 minuten boven houtskool en bestrijk ze tijdens het grillen met de ketjap-olie.

BRON: foodies.nl



Selamat makan