



Saté van geroosterde kip - Sate ayam panggang

Saté van geroosterde kip is malse kippendij op een spies, gemarineerd in zoete sojasaus en kruiden, en dan gegrild of geroosterd tot het vlees sappig is. Je eet het vaak met warme pindasaus, atjar en stokbrood of lontong (blokjes kleefrijst)

2 personen

⌚ 10 + 120 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 500 g kippendij zonder vel
- 🍴 1 lente-ui
- 🍴 4 cm gember vers
- 🍴 2 teentjes knoflook gekneusd
- 🍴 200 ml sojasaus
- 🍴 2 el maïssiroop (sirup jagung)
- 🍴 2 el sesamolie
- 🍴 1 tl sesamzaadjes geroosterd

Materiaal: snijplank, plasticfolie, deegroller houten satéstokjes (in water geweekt)

Zo maak je het:

1. Leg de kip op een snijplank onder plasticfolie en rol met een deegroller uit tot half de oorspronkelijke dikte.
2. Snijd de lente-ui in ringen en de gember in zeer dunne plakjes.
3. Meng de knoflook, lente-ui, gember, sojasaus, malt- siroop of honing en sesamolie in een kom.
4. Leg de kip erin, dek af en laat in de koelkast 2 uur marinieren.
5. Snijd de kip in repen en rijg de repen aan stokjes en rooster gaar in 15-20 minuten op de BBQ of in een grillpan en bestrooi met het sesamzaad.

TIP: Saté over? Bewaar 2-3 dagen in de koelkast of vries ze per stuk in. Ontdooi ze een dag van tevoren in de koelkast.

BRON: deliciousmagazine.nl



Selamat makan