



Kipsaté met pindasaus

Gemarineerde kipspiesjes van de grill met een romige pindasaus. Een populaire hap die iedereen aan tafel blij maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

700 gr kipfilet, in reepjes gesneden

2 el sojasaus

1 el kerriepoeder

1 kl kurkuma

2 el arachideolie

1 el bruine suiker

2 teentjes knoflook, geperst

houtspiesjes

Voor de pindasaus:

150 gr pindakaas
200 ml kokosmelk
1 el rode currypasta
1 el sojasaus
1 kl bruine suiker
1 el limoensap

Bereidingswijze

1. Week de houtspiesjes minstens 30 minuten in koud water zodat ze niet verbranden tijdens het grillen.
2. Meng de sojasaus, het kerriepoeder, de kurkuma, de arachideolie, de bruine suiker en de geperste knoflook tot een gladde marinade.
3. Voeg de kipreepjes toe en meng goed zodat ze rondom bedekt zijn. Dek af en laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast.
4. Rijg de gemarineerde kipreepjes op de geweekte houtspiesjes.
5. Grill of bak de spiesjes op middelhoog vuur 12 tot 15 minuten, regelmatig kerend, tot de kip gaar en licht goudbruin gekleurd is.
6. Bereiding van de pindasaus: verwarm de kokosmelk samen met de rode currypasta in een steelpannetje op middelhoog vuur.
7. Roer er de pindakaas, de sojasaus, de bruine suiker en het limoensap door tot een gladde, homogene saus. Laat 3 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur.
8. Serveer de warme spiesjes meteen met de pindasaus ernaast.

Tip

Marineer de kip bij voorkeur een nacht op voorhand in de koelkast voor een nog intensere smaak. Voeg een scheutje extra kokosmelk toe aan de pindasaus als ze te dik wordt.

Lekker met

Gestoomde rijst of rijstvermicelli en wat vers gesneden komkommer en lenteuitjes.

Dranktip

Een licht gekoeld Thais bier of een frisse gemberlemonade past uitstekend bij de kruidige smaken van deze saté.

Ontdek meer recepten op kookpot.be