



Saté ayam met pindasaus

Gemarineerde kipspiesjes van de grill met een romige zelfgemaakte pindasaus. Een geliefde Indonesische klassieker als hapje of hoofdgerecht.

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

Ingrediënten

600 g kipfilet in blokjes
3 el ketjap manis
2 teentjes look, geperst
1 tl kurkuma
1 tl komijnpoeder
sap van 1 limoen
2 el zonnebloemolie
houten satéprikkers

Voor de pindasaus:

150 g pindakaas

200 ml kokosmelk

1 el ketjap manis

1 tl sambal oelek

1 teentje look, geperst

1 tl bruine suiker

sap van een halve limoen

Bereidingswijze

1. Meng de ketjap manis, look, kurkuma, komijn, limoensap en olie tot een marinade. Schep de kipblokjes erdoor en laat minstens 30 minuten marineren in de koelkast.
2. Week de houten prikkers 15 minuten in water zodat ze niet verbranden. Rijg de kipblokjes op de prikkers.
3. Voor de saus: warm de kokosmelk in een steelpannetje op zacht vuur. Roer er de pindakaas, ketjap manis, sambal, look en suiker door tot een gladde saus, ongeveer 5 minuten. Kruid af met limoensap.
4. Gril de spiesjes op een hete grillpan of barbecue ongeveer 3 minuten per kant tot ze goudbruin en gaar zijn.
5. Dien de saté op met de warme pindasaus eraast.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)