



Kip-saté-hapjes met pindasaus

Gemarineerde stukjes kip op een spiesje met een romige pindasaus. Eiwitrijk, gegrild en boordevol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	12'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 500 g kipfilet, in blokjes
- 2 el sojasaus
- 1 tl kerriepoeder
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 el zonnebloemolie
- 4 el pindakaas
- 150 ml kokosmelk
- 1 tl sambal

1 tl bruine suiker
satéprikkers

Bereidingswijze

1. Meng de kipblokjes met sojasaus, kerriepoeder, knoflook en olie. Laat 15 minuten marineren.
2. Rijg de stukjes kip op de satéprikkers.
3. Grill of bak de spiesjes 10 à 12 minuten tot de kip gaar is, regelmatig draaien.
4. Verwarm ondertussen de kokosmelk met pindakaas, sambal en suiker in een steelpan.
5. Roer de saus tot ze glad en licht ingedikt is.
6. Serveer de spiesjes warm met de pindasaus ernaast.

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