



---

## SPIESJES VAN KIP AAN CITROENGRAS MET KIKOMAN SAUS

---

Receptuur voor 4 personen

---

### Ingrediënten

100 gram kipfilet  
4 stokjes sereh (citroengras)  
1 teentje knoflook  
1 limoen  
peper en zout

---

### Saus

sap van een ½ limoen  
1 steranijs  
1 el. honing  
1 dl. Kikomans soja sauce  
1 dl. Ketjap manis  
2 el. Oistersauce  
1 el. Suiker  
1 el. Rode spaanse peper fijngesneden  
1bolletje gember

---

### Garnituur

Mie of rijst en kroepoek

---

### Vorbereiding

Haal de buitenste laag van de citroengras stengels af. Snij aan zowel de boven- als onderkant een stukje van de stengels af.

Snij de stengels in twee gelijke delen en prik met een prikkertje of mesje gaatjes in de citroengras stokjes zodat de smaak er uit kan komen.

Snij de kipfilet in blokjes van 2 x 2 cm. En breng deze op smaak met zout, peper en knoflook.

Rijg de kip aan de citroengras stokjes (als dit moeilijk gaat eerst een gaatje door de kip prikken met een gewone satéprikker).

Laat dit even rusten en bereid ondertussen de saus.

---

Snij de peper fijn, en doe deze samen met de geperste knoflook, de geperste gember en alle overige ingrediënten in een sauspannetje.

Laat de saus op een laag vuur even koken en bind deze eventueel af met een eetlepel aardappelzetmeel welke is opgelost in twee lepels koud water.

Giet dit mengsel beetje voor beetje bij de kokende saus totdat de gewenste dikte is bereikt.

Serveer de stokjes op wat mie of rijst en giet er de saus bij, garneer af met wat kroepoek.