

Saté ajam

Indonesische kipsaté met pindasaus

Ingrediënten

SATÉ

- **250 g** kipfilet
- **2 teentjes** knoflook
- **2 tl** bruine suiker
- ½ rode peper, fijngesneden
- **2 el** ketjap manis
- sap van ½ citroen
- snufje djahe (gemberpoeder)
- snufje laos (galangapoeder)
- snufje ketoembar (korianderpoeder)
- zonnebloemolie
- satéprikkers

PINDASAUS

- **80 g** ongezouten pinda's
- **2 tl** sambal (naar smaak)
- **1** ui, gesnipperd
- **1 teen** knoflook
- **1 tl** djinten (komijnzaad)
- **4 el** pindakaas
- **3 dl** water
- **1 dl** kokosmelk
- **1 el** bruine suiker
- **2 el** gembersiroop
- **3 el** ketjap manis

Werkwijze

SATÉ

1. Snijd de kip in kleine blokjes en pers of hak de knoflook fijn.
2. Meng de suiker, knoflook, rode peper, citroensap en de specerijen met de ketjap en schep de kip erdoor.
3. Rijg het vlees aan de prikkers en laat zo lang mogelijk marineren (het liefst een dag van tevoren).
4. Bak de saté goudbruin in een koekenpan met wat zonnebloemolie.

PINDASAUS

5. Rooster de pinda's kort in een droge pan, laat afkoelen en hak ze grof in de vijzel.
6. Vijzel daarna de knoflook met de komijnzaadjes.
7. Verhit een lepel zonnebloemolie in een sauspan en fruit het uitje met de sambal, knoflook en komijn aan.
8. Voeg de pindakaas, het water, de kokosmelk, de bruine suiker en de gembersiroop toe.
9. Verwarm de saus zonder te laten koken en maak hem zo nodig dunner met wat extra water.
10. Roer de grove pinda's erdoor en maak af met een scheutje ketjap manis. Serveer de saté met de saus.

MATERIAAL

Mes, snijplank, kom, satéprikkers, koekenpan, vijzel, sauspan