



KIPSATÉSPIESJES MET ZOET-ZURE KOMKOMMER

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Indonesië

Gang: Streetfood / Bijgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: minimaal 3 uur marineren + 25 minuten bereiden

Ingrediënten kipspiesjes:

- 2 el light sojasaus
- 1 el arachide-olie
- 1 el kristalsuiker
- 3 cm verse gember, geraspt of fijngehakt
- 4 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 stengel citroengras, buitenste bladeren verwijderd, geplet en fijngehakt
- 2 tl gemalen kurkuma
- 1 tl gemalen koriander
- ½ tl gemalen komijn
- ½ tl witte peper
- 3 el volle kokosmelk
- 6 grote kippendijfilet, zonder vel en bot, in stukken van 2,5 cm gesneden
- satéspiesjes

Ingrediënten satésaus:

- 1 el arachide-olie
- 2 tenen, zeer fijngehakt
- 2 rode chilipepers, zaadlijsten verwijderd en fijngehakt
- 1 tl kristalsuiker
- 5 el pindakaas met stukjes pinda
- 2 el ketjap manis
- 1 el light sojasaus
- sap van ½ limoen
- 250 ml volle kokosmelk

Ingrediënten komkommersalade:

- 1 komkommer, in dunne linten gesneden
- 1 eetlepel kristalsuiker
- 2 el rijstazijn
- 1 tl sesamolie
- 1 el zoete chilisaus
- 2 el fijngehakte verse koriander

Ingrediënten serveren:

- **gekookte basmatirijst**
- **2 el gehakte geroosterde pinda's**
- **limoenpartjes**
- **grof gehakte verse korianderblaadjes**

Vorbereiding saté marinade:

- Doe alle ingrediënten (behalve de kip en spiesjes) voor de kipsaté in een ruime kom en roer goed door elkaar.
- Voeg de stukjes kippendijfilet toe en meng alles door elkaar. Zorg dat al het vlees goed bedekt is met de marinade.
- Zet de kip minimaal 3 uur (maar liever een nacht) in de koelkast om te marinieren.

Vorbereiding saté-spiezen:

- Mocht je houten saté-spiezen gebruiken, laat deze dan minimaal een uur weken in koud water.

Bereiding satésaus:

- Verhit op laag vuur de olie in een pannetje.
- Voeg de knoflook en chilipepers toe en laat deze één minuutje zachtjes bakken.
- Strooi de suiker in de pan en laat deze al roerend mee bakken tot deze is opgelost en begint te karameliseren.
- Voeg de pindakaas, limoensap en sojasaus en laat deze al roerend op middelmatig vuur warm worden tot het begint te pruttelen.
- Giet dan beetje bij beetje al roerend de kokosmelk er bij tot je de gewenste dikte hebt verkregen.
- Proef en voeg indien nodig nog wat extra citroensap en/of sojasaus toe.
- Dek de satésaus af en zet even apart tot nader gebruik.

Vorbereiding BBQ:

- Richt je BBQ in voor direct grillen op 180°C.
- Plaats het rooster op ongeveer 30 cm boven de gloeiende kolen.

Bereiding zoet-zure komkommer:

- Meng alle ingrediënten, behalve de komkommerlinten, in een kom door elkaar.
- Blijf opkloppen tot alle suiker is opgelost.
- Voeg, zodra je kipsaté op de BBQ legt, de komkommer toe aan de kom en hussel alles goed door elkaar.

Bereiding kipsaté:

- Rijg de stukjes gemarineerde kippendijfilet aan de spiezen.
- Leg de spiezen op het rooster.
- Sluit de deksel voor de BBQ en laat ze in ongeveer 12 - 14 minuten mooi grillen. Draai regelmatig om, om aanbranden te voorkomen.
- Serveer de gegrilde kipsaté op een bedje van gekookte basmatirijst en leg de kommerlinten er naast.
- Garneer met de fijngehakte pinda's, koriander en limoenpartjes.

Selamat makan!

24-02-2025