



SATÉ KU BATATA

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Nederlandse Antillen

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 1 nacht marineren + 40 minuten bereiden

Ingrediënten saté:

- 500 gram kipdijfilet, in stukken van 3x3 cm
- 2 tl masala
- 1 tl komijn
- 1 tl koriander
- ½ tl paprikapoeder
- ½ tl cayennepeper
- 2 el zonnebloemolie
- zeezout, naar smaak
- versgemalen zwarte peper

Ingrediënten saus:

- 50 gram roomboter
- 2 el bloem
- 300 ml water
- 1 el pindakaas
- 1 el Maggi of ½ bouillonblokje
- 3 tl masala
- 1 tl uiengranulaat
- 1 tl knoflookgranulaat
- 2 tl ketchup
- 1 el ketjapmanis
- 1 tl mosterd
- 1 el suiker
- 1 hele steranijs
- mespunt trassi

Ingrediënten batata:

- 1 kilo aardappelen
- frituurvet

Bereiding marinade:

- Doe de stukjes kip in een kom.
- Meng de olie met alle specerijen en masseer dit goed rondom de kip.
- Laat de kip minimaal 2 uur, maar liever 1 nacht in de koelkast marineren.

Bereiding saus:

- Smelt de boter in een steelpannetje.
- Voeg de bloiem toe en laat dit al roerend een paar minuten op laag vuur garen, maar niet bruin worden.
- Voeg al roerend alle overige ingrediënten toe en laat afgedekt op laag vuur 10 minuten pruttelen.
- Verwijder vlak voor het serveren de steranijs uit de saus.

Bereiding kip:

- Richt je BBQ in met een hete en een warme zone.
- Prik het gemarineerde kippenvlees op satéspiesen.
- Leg de kippenspiesen eerst op het rooster boven het hete gedeelte. Grill tot ze zwarte plekje krijgen.
- Verplaats ze dan naar het warme gedeelte en gaar tot ze een kerntemperatuur van 70°C hebben en mooi goudbruin zijn.

Bereiding batata:

- Verwarm de frituurpan voor op 160°C.
 - Schil de aardappels en snijd ze in dikke parten.
 - Spoel ze onder de koude kraan schoon en droog ze goed af.
 - We bakken de aardappelpartten eerst 3 - 4 minuten voor op 160°C.
 - Verhoog daarna de temperatuur van het vet naar 180°C en bak ze af tot mooi goudbruin zijn.
-
- Serveer de batata met de kip en de saus en eventueel een frisse salade.

Bon appetito!

21-05-2025