



SATE LILIT AYAM

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Indonesië

Gang: Streetfood / Bijgerecht

Hoeveelheid: 12-15 stuks

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten kipmengsel:

- 500 gram kipgehakt (liefst dijvlees, dat blijft sappiger)
- 100 gram geraspte kokos (vers of diepvries, geen gedroogde)
- 2 eieren (klein tot middelgroot)
- 2-3 el kokosmelk
- 1 el palmsuiker
- 1 el limoensap
- 1 tl zout
- 2 tl vissaus
- ½ tl witte peper

Ingrediënten kruidenpasta (Bumbu)

- 4 sjalotjes
- 3 tenen knoflook
- 2 stengels citroengras (alleen het witte, fijngehakt)
- 3 kemirienoten (of cashewnoten als alternatief, licht geroosterd)
- 2 cm gember
- 2 cm laos (galanga)
- 2 cm kencur (als je het hebt; anders weglaten)
- 1 rode lombok
- 1 rawit (optioneel, voor wat pit)
- 1 tl kurkuma
- 1 tl korianderpoeder

Voor de stokjes

- 12-15 satéstokjes of, traditioneel Balinees, gebruik het harde uiteinde van citroengrassstengels voor extra aroma.

Bereiding bumbu:

- Maal alle ingrediënten voor de bumbu tot een gladde pasta. Dit mag in een vijzel (het meest authentiek) of keukenmachine.
- Verhit op middelhoog vuur een eetlepel arachideolie in een wok.
- Bak de bumbu tot hij geurig wordt en het vocht verdampt — dit verdiept de smaak enorm.

Bereiding satébasis:

- Meng in een ruime kom alle ingrediënten voor het kipmengsel samen met de gebakken bumbu.
- Kneed het mengsel tot het licht plakkerig is. Als het te droog is, voeg je een beetje kokosmelk toe. Als het te nat is: een beetje extra kokos.
- Neem een ruime eetlepel van het mengsel en druk het om een satéstokje of citroengrassstengel heen. Vorm het stevig, maar niet te dik, zodat het mooi gaart.
- Laat de saté even in de koelkast rusten.

Bereiding op de BBQ:

- Richt je BBQ in voor direct grillen op 180°C en plaats het rooster zo'n 20 cm boven het vuur.
- Rooster de saté boven de gloeiende kolen tot hij mooi goudbruin is.
- Draai regelmatig — het mengsel is zacht, dus geef het tijd om te zetten.
- Afhankelijk van de dikte duurt dit 8–12 minuten.

Serveren

Serveer warm met:

- Sambal matah (citraengras-sjalotten-sambal)
- Limoenpartjes
- Witte rijst of nasi kuning
- Pindasaus

Selamat makan!