Diner

KIPSATÉ MET PINDASAUS

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 150 gr rijst
- 450 gr sperzieboontjes, gedopt en gebroken
- ong. 320 gr kipdijfilet
- 1 witte ui
- 3 tenen knoflook
- 1 cm verse gember
- 1 el + 2 tl sojasaus
- 1 el + 2 el ketjap manis
- 0,5 tl + 1 tl sambal oelek
- 30 ml + 220 ml kokosmelk
- 1 halve limoen
- 4 el (100%) pindakaas
- 0,5 el bruine basterdsuiker
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de kipdijfilet in wat grove stukjes. Als er nog grote stukken vet aan de kip zit kun je dit wat wegsnijden. Doe de kip in een ruime kom waar straks de marinade nog bij kan.
2. Doe de ui, 3 tenen knoflook en 1 cm verse gember zonder schil in een hakmolentje en maal fijn. Doe de helft hiervan bij de kip en zet de andere helft apart.
3. Voeg vervolgens 1 el sojasaus, 1 el ketjap manis, 0,5 tl sambal, 30 ml kokosmelk, limoensap van kwart limoen en wat peper en zout toe aan de kip. Roer dit goed om, dek af met wat folie en zet voor minstens een half uur in de koelkast om te marineren.
4. Verwarm voor de pindasaus wat olie in een sauspannetje op middelhoog vuur en fruit hier vervolgens de rest van de gemalen ui, knoflook en gember in aan.
5. Voeg dan de pindakaas toe, bak kort aan en voeg er een flinke scheut kokosmelk aan toe.
6. Voeg vervolgens nog een halve el bruine suiker, 2 tl sojasaus, 2 el ketjap manis, 1 tl sambal en een kneepje limoensap aan toe. Roer dit goed door terwijl je het verwarmt. Als de saus indikt kun je er geleidelijk aan de rest van de kokosmelk aan toevoegen. Houdt de pindasaus warm op laag vuur. Is de kokosmelk op en de saus toch te dik, voeg er dan wat water aan toe.
7. Week de satéprikkers even in wat water. Rijg dan de stukken kip eraan.
8. Kook de rijst volgens de verpakking.
9. Verwarm wat olie in een (grill)pan en bak de kipspiezen voor ongeveer 10 minuten, tot ze goed gaar zijn. Draai ze regelmatig rond.
10. Kook de boontjes in zo'n 8 minuten beetgaar en giet deze af zodra ze klaar zijn.
11. Serveer de kipsaté met de rijst, boontjes en de zelfgemaakte pindasaus.