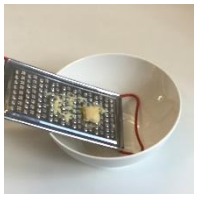
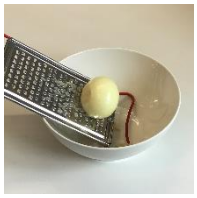
Marinade kipsaté

Wat heb je nodig (voor 600 gram kipfilet)

2 teentjes knoflook
½ ui
1 cm verse gember
1 theelepel citroenrasp
1 eetlepel citroensap
1 theelepel sambal
½ eetlepel honing
1 eetlepel sojasaus
3 eetlepels ketjap
2 theelepels olie
1 snufje peper

Schil het stukje gember.
Rasp de gember op de fijne rasp.
Pel de ui en snijd hem door de helft.
Rasp één helft op de fijne rasp, de andere helft kun je bewaren.

Pel de teentjes knoflook.
Rasp de teentjes op de fijne rasp.
Was de citroen en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de schil met zesteur of de fijne rasp.

Doe de gember en de ui in een schaal.
Doe de knoflook erbij.
Schep de sambal er ook bij.

Doe het citroensap en de citroenrasp in de schaal.
Doe de sojasaus ook in de schaal.
Doe de ketjap erbij.

Schep de honing erbij.
Doe de olie er ook bij.

Strooi de peper erover.
Roer alles goed door elkaar.
De marinade is klaar, nu kan de kip erin.