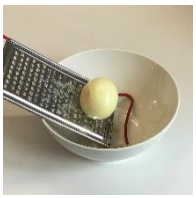
Kipsaté

Wat heb je nodig

400 gram kipfilet
2 teentjes knoflook
1 cm gember (vers)
½ ui
1 theelepel sambal
1 theelepel citroenrasp
olie om in te vetten

1 eetlepel citroensap
½ eetlepel honing
1 eetlepel sojasaus
3 eetlepels ketjap
2 theelepels olie
1 snufje peper
4 saté stokjes



Was de citroen en rasp de schil met de zesteur of fijne rasp.
Pel de ½ ui en rasp hem op de fijne rasp.
Schil het stukje gember en rasp het op de fijne rasp.
Pel de teentjes knoflook en rasp ze op de fijne rasp.

Doe de gember, de ui en de knoflook in een schaal.
Schep de sambal erbij.
Doe het citroensap en de citroenrasp ook in de schaal.
Doe de sojasaus en de ketjap er ook bij.

Schep de honing en de olie erbij.
Strooi de peper erover.
Roer alles goed door elkaar.
Nu is de marinade klaar voor gebruik.

Snijd de kipfilet in kleine blokjes.
Doe de kipfilet bij de marinade in de schaal.
Roer de kipfilet door de marinade.
Zorg dat het goed gemengd is.

Dek de schaal af met folie.
Zet de schaal minstens 2 uur in de koelkast.
Leg de satéstokjes minstens 1 uur in een schaaltje water.

Haal de kipfilet uit de koelkast.
Rijg de blokjes kip aan de stokjes en leg ze op een bord.
Smeer de grillplaat aan met olie.
Zet de grillplaat aan.

Wacht tot de grillplaat warm is.
Leg de stokjes saté op de grillplaat.
Doe het deksel dicht en grill ze ongeveer 10 minuten.
Tussendoor even kijken, want ze kunnen soms eerder gaar zijn.