

Mini kipsaté spiesjes

Datum: 23-09-2019
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Spiesjes:
- 350 g kippendijen
- peper
- zout
- olie of boter om te bakken
- pinda’s om te garneren
- 15 kleine satéprikkers
- kleine glaasjes of schaaltjes

Satésaus:
- 2 eetl. donkere sojasaus
- 0,5 theel. sambal (naar smaak)
- 250 ml kokosmelk
- 1 eetl. bruine basterdsuiker
- 5 eetl. pindakaas

Bereidingswijze:

Snijd de kippendijen in stukjes en rijg aan de prikkers. Bestrooi met een snufje peper en zout.

Verwarm de kokosmelk en de basterdsuiker in een pannetje en roer zachtjes door totdat de suiker opgelost is. Voeg beetje bij beetje de pindakaas toe totdat deze helemaal is opgenomen in de saus. Schenk de sojasaus er bij en roer goed door. Voeg de sambal toe naar smaak, doe dit met kleine beetjes zodat je tussendoor kan proeven hoe pittig de saus is.

Laat de saus een paar min indikken. Verhit de olie of boter in een pan en bak de kipspiesjes mooi bruin en gaar in ca. 6 minuten. Schep wat van de satésaus in de bakjes of glaasjes en steek een satéprikker met kip hier in. Hak de pinda’s grof en kruimel deze over de glaasjes.

TIPS: Mocht de saus te dik worden kun je wat melk toevoegen. Dit hapje kun je goed van te voren voorbereiden en de saus vlak van te voren even op te warmen in een pannetje of magnetron. En de kip op te warmen in een koekenpan of een paar minuten in de oven. Kippendijen drogen minder snel uit dan kipfilet.