Kipsaté met satésaus

Datum: 20-09-2004
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Saté:

- 6 kipfilets in dobbelstenen van 2-2 cm gesneden
- 1 eetlepel korianderzaad gemalen (ketoembar)
- 2 tenen knoflook gehakt
- 2 eetlepels suiker
- 3 theelepels zout
- arachideolie
- houten satéstokjes 1-2 per persoon

Satésaus:

- 3 eetlepels olie
- 1-2 eetlepel(s) vers gehakte rode peper
- 10 sjalotjes fijn gehakt
- 1 eetlepel korianderzaad gemalen (ketoembar)
- 1 stengel citroengras fijn gehakt
- 5 dl kokosmelk
- 3 eetlepels palmsuiker
- mespuntje zout
- 3 eetlepels pindakaas
- 100 gram geroosterde pinda's gehakt

Bereidingswijze:

Saté:

Leg de satéstokjes in een lage schaal gevuld met water.
Meng het korianderzaad, knoflook, suiker en het zout door elkaar. Meng dit met de stukjes kip en laat het ongeveer 1 - 2 uur staan.
Rijg de blokjes vlees aan de stokjes. Verhit de olie in een koekenpan of grillpan en bak de spiesjes tot het kippenvlees doorbakken is, 3-4 minuten aan elke kant.
Serveer de spiesjes met rijst en satésaus.

Satésaus:

Verhit de olie in een braadpannetje. Bak de rode pepers, sjalotjes, koriander en het citroengras in de olie tot de ui zacht is. Voeg de kokosmelk, suiker, het zout en de pindakaas toe. Laat de saus 10 minuten koken tot hij indikt.Voeg een beetje water toe als de saus te dik wordt. Doe de saus in een kom en strooi er de pinda's over.