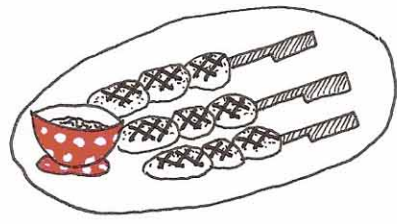


Gemarineerde kipsaté met pindasaus (4 personen)

Bereiden : 15 minuten
Wachttijd : 1 uur (marinade)

Nodig:

- 400 g kipfilet
- 3 el kokosmelk
- 1 limoen
- 2 el djinten (=komijn)
- 2 el koenjit/kurkuma
- 1 el bruine basterdsuiker
- Zout



Doen:

Marinade: Rasp de schil van de limoen fijn en doe samen met de kokosmelk, djinten, koenjit, suiker en zout in een kom. Snij de kipfilet in (niet te kleine) blokjes en schep erdoor. Laat een uurtje marineren.

het geheim van lekker saté?
 Tip! Marineren!



Geen olie in de pan, dat gaat walmen

Leg satéstokjes in een bakje water (tegen het verbranden).

alles mengen & verder niks



Prik de gemarineerde kipblokjes op de satéprikkers. Verhit een grillpan. Bak de kipsaté al omdraaiend tot ze gaar zijn. Serveer met **pindasaus**.

