



Kipsaté

Voor Eliza-Jane haar verjaardag wilde we de barbecue aansteken met daarop o.a. kipsaté en hamburgers. Helaas was het weer dat weekend niet denderend, maar ik maakte toch deze ontzettend geslaagde kipsaté. We bakte ze deze keer alleen niet op de barbecue, maar ik gaarde ze in de oven. Het fijne aan deze kipsaté is dat je hem prima kunt voorgaren en op het laatste moment nog 5 à 8 minuten in een voorverwarmde oven kunt opwarmen.

Ik maakte er ook satésaus bij, want deze eet ik eigenlijk zelden, omdat Luke allergische is voor noten. Dit recept volgt snel.

Voor de kinderen schepte ik voordat ik de sambal en het zout toevoegde aan de marinade 2 eetlepels marinade uit, waar ik kipblokjes voor hen in marineerde.

Ingrediënten voor 20 kipsaté:

- 2 sjalotten
- 500 gram kipdijen
- 2 tenen knoflook
- 6 eetlepels ketjap manis
- 1 theelepel ketoembar
- 2 eetlepel olie
- 1 theelepel sambal
- Zout

Pel de sjalotten en snipper deze fijn. Pel de knoflook en hak deze fijn. Meng deze in een grote kom door elkaar samen met de ketjap, ketoembar, sambal, olie en zout. Kortom je hebt de marinade gemaakt.

Snijd de kippendijen in (gelijken) stukken. Leg de kipstukken voor minimaal 4 uur in de marinade, maar een hele nacht is nog beter.

Zet de satéprikkers in een groot glas met water. Het hout neemt vocht op, zodat ze mindersnel verbranden op de barbecue.

Mocht je ze niet op de barbecue garen, het kan ook goed in een grillpan of in de oven. Verwarm de oven voor op 200 graden. Rijg de stukken kip aan de prikkers en bak ze in 20 minuten gaar in de voorverwarmde oven.

Gaar je ze net als ik voor doe dit dan 15 minuten en warm ze op het moment dat je ze wilt eten nog 5 à 10 minuten op in de voorverwarmde oven. Het ligt een beetje aan je oven hoe snel ze weer warm zijn.