

Kipsate

Kipsate smaakt altijd! Het is nauwelijks werk en als je het een beetje voorbereid zodat de marinade goed kan intrekken in de kip, dan wordt het wachten dubbel en dwars beloond.

Om je maaltijd compleet te maken hoort hier natuurlijk een lekkere (bloemkool)nasi bij en zelfgemaakte pindasaus. Maar kipsate als borrelhapje scoort ook altijd punten.

Bereidingstijd: < 15 minuten + nacht marineren in de koelkast

Ingrediënten

- 0,5 klg kippedijen
- 2 teentjes knoflook
- 4 eetlepels zoete ketjap
- 2 eetlepels zoute ketjap
- 1 theelepel 5 spices
- 1 eetlepel gemberpoeder

Bereiding

Snij de kippedijen in blokjes.

Snipper de ui en de knoflook en vermeng dit met alle overige kruiden.

Meng dit met de kipblokjes en laat dit afgedekt een hele nacht in de koelkast marineren.

Wil je de sate grillen op de BBQ, laat dan satestokjes een paar uur weken in koud water (dit zorgt ervoor dat ze niet

verbranden op de BBQ)

Rijg de stukjes kip aan een stokje (4 a 5 stukjes per stokje).



Heb je geen tijd, of is t winter, te koud om naar buiten te gaan en de BBQ aan te steken, dan smaakt deze kipsate natuurlijk ook prima als je de stukjes grilt zoals ik heb gedaan.