MAISON PRIMAGO

Kipsaté

Ingrediënten voor circa16 stokjes

- 500 gram kippendijen
- 1 à 2 el zonnebloemolie
- 4 el ketjap manis
- 2 tl. sambal oelek
- 1 teentje knoflook
- 1 tl. djahé
- 1 tl kerrie
- 1 tl sereh (citroengraspoeder)
- zout en peper (of sambal) naar smaak
- 16 satéstokjes

Bereiding:

Kippendijen zijn altijd iets vetter dan filet, maar daardoor juist geschikt om te grillen, anders wordt kip snel droog. Snijd wel het ergste vet weg en dan in blokjes van 1,5 à 2 cm.

Rasp de knoflook en meng het met de olie en de kruiden. Voeg de blokjes kip toe en schep alles goed om. Laat de kip minstens 30 minuten marineren.

Rijg de blokjes kip aan de stokjes en rooster de satés 6 tot 8 minuten op de barbecue of de grill. Keer de satés regelmatig en bestrijk ze eventueel nog een keer met de marinade. Geef er **pindasaus** bij.