

Saté met pindasaus



Hoofdgerecht

Gevogelte

4 personen

Land: Indonesië

Bereidingstijd: 35 min **Wachttijd:** minimaal een uur voor het marineren

Seizoen: Het hele jaar door



Ingrediënten

- **voor de saté**
- 600 gram (biologische) kipfilet (zijn ongeveer 4 kleine)
- 4 el zonnebloemolie
- 4 tenen knoflook
- scheutje ketjap manis (echt niet meer!)
- 2 tl sambal
- zout & peper
- 12 satéstokjes (die een half uur in koud water hebben gelegen)
- **voor de pindasaus**

- 2 el zonnebloemolie
- 2 sjalotje
- 4 tenen knoflook
- 2 el bruine (riet)suiker
- 1 pot pindakaas met stukjes pinda
- citroensap
- eventueel kokosmelk als je van romige saus houdt

Bereidingswijze

1. Maak een marinade van zonnebloemolie, gehakte knoflook, zout & peper, sambal en een klein scheutje ketjap. (Niet teveel, door de suikers in de ketjap verbrandt het vlees) Snijdt de kipfilet in blokjes en schep ze door de marinade. Laat een uurtje staan.
2. Sjalotje en teentjes knoflook heel fijn snijden en zachtjes aanfruiten in wat zonnebloemolie. Ketjap, sambal en 1 dl water toevoegen en de suiker oplossen. Pindakaas (begin met een halve pot) erbij en al roerend zachtjes laten smelten. Water (of kokosmelk, maakt de saus romiger) toevoegen tot de saus de juiste dikte heeft. Is ie te dun dan doe je er wat pindakaas bij, is ie te dik dan wat water toevoegen. Op smaak brengen met beetje citroensap, ketjap en sambal en eventueel wat zout. Proef vooral tot die voor jou het beste smaakt! Kipfilet aan stokjes rijgen en in een gloeiendhete grillpan in ongeveer 8 minuten rondom bruin bakken. De kip moet wel gaar zijn maar niet te droog worden. Als de saté nog iets mee geeft als je er met een vork op drukt is ie gaar.

Tenslotte

Saté is van oorsprong een Indonesisch en Maleisisch gerecht, bestaande uit drie of meer stukjes geroosterd vlees op een dunne houten spies, meestal van bamboe. De Indonesische naam ervoor is saté (soms ook sateh of satai). In Maleisië en Singapore komt men het vaak tegen als satay. Saté is natuurlijk vanwege ons koloniale verleden zo bekend en populair in Nederland. Alleen wordt het in Indonesië meestal geserveerd met een ketjapsaus en niet met de hier populaire pindasaus. Naast saté ajam (kip) is er ook babi (varken), udang (garnaal) en, erg lekker, kambing (geit). Allemaal natuurlijk het lekkerst wanneer ze zijn geroosterd op een houtskoolvuurtje maar de grillpan gaat ook best. De pindasaus is ook erg lekker over een gado-gado. Verschillende groentes kort blancheren, afgieten en af laten koelen. Pindasaus beetje verdunnen met santen (kokosmelk) en over de groentes scheppen. Tenslotte **Sateh Babi**. Snijd 500 gr hamlappen of varkenshaas in blokjes van 1 1/2 cm en doe ze in een schaal. Pel 3 teentjes knoflook, snijd ze ragfijn en roer ze door 3 el ketjap. voeg peper naar smaak toe. Schep de marinade door het vlees en zet het minstens 1 uur op een koele plaats weg. Leg houten satépennen een halfuur in koud water. Verhit de grillpan op hoog vuur. Rijg steeds 5 stukjes varkensvlees aan de pennen. Leg de satés op de grillpan en rooster ze in 6 minuten rondom bruin en gaar. Geef bovenstaande pindasaus bij de satés.