

Kipsaté

In Thailand heet dit: Satay gai. Ze schrijven dit zo: *สะเต๊ะไก่*



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken. In Thailand wordt er vaak rijst bij geserveerd.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en het keukenmateriaal verzamelen. Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten voor 1 persoon:

- Kipfilet 100 gram
- Satéstokjes 5 stuks

Voor de marinade:

- Witte peper mespunt
- Suiker 1 eetlepel
- Vissaus 1 eetlepel
- Olie 1 eetlepel
- Kerriepoeder 1 theelepel
- Knoflookpoeder 1 theelepel
- Kurkuma kwart theelepel

Voor de satésaus:

- Kokosmelk 100 ml
- Pindakaas 30 gram
- Suiker 1 eetlepel
- Zout kwart theelepel
- Rode currypasta halve theelepel

Voor erbij:

- Komkommer stukje van 4 cm
- Rode peper stukje van 2 cm
- Ui 15 gram

Keukenmateriaal:

- Abruimbak
- Bekken
- Bord, 2 stuks
- Grillpan
- Eetlepel
- Keukentang
- Klein bekken, 3 stuks
- Maatlepels
- Officemes
- Snijplank
- Spatel
- Steelpan

Kipsaté

In Thailand heet dit: Satay gai. Ze schrijven dit zo: สะเต๊ะไก่

1



Doe de ingrediënten voor de marinade in het bekken.

Roer alles met de eetlepel door elkaar.

2



Snijd de kip in dunne plakken.

Was je handen.

3



Doe de kip in het bekken met marinade.

Schep de kip voorzichtig door de marinade.

4

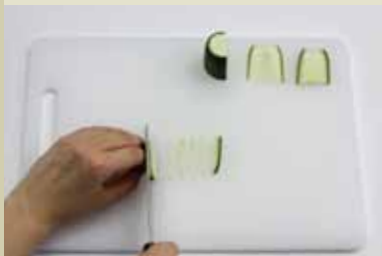


Doe de ingrediënten voor de satésaus in de steelpan.

Laat ze terwijl je roert 1 minuut zacht koken.

Doe het vuur uit.

5



Was de komkommer.

Zet deze rechtop. Snijd hem in plakken.

Snijd de plakken in reepjes.

6



Verwijder het zaad uit de rode peper. Snijd hem in reepjes.

Snijd de ui in maantjes.

Zie techniekkaart 34

7



Rijg de kip op de satéstokjes.

Leg de kipsaté op het bord.

Was je handen.

8



Verwarm de grillpan op het vuur. Leg de kipsaté erop. Grill de ene kant 3 minuten. Grill de andere kant 3 minuten.

9



Pak een schoon bord. Leg de kipsaté erop.

Verwarm de satésaus.

Schep de satésaus bij de kipsaté.

10



Leg erbij:

- de komkommer,
- de ui,
- de rode peper.