Saté Ajam – voor 20 saté’s

|  |
| --- |
| Gerecht voor 10 personenBereidingstijd: 40 minuten + 2 uurKooktechniek: BBQ-enSoort gerecht: BijgerechtHulpmiddelen: Vijzel of staafmixer Koekenpan (wok/wadjan) voor het bakken van de boemboe Schaal voor het marineren van de kip + Saté stokjes/pennen + BBQ Ingrediënten1 kg kip filet200 ml. kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen*)1 eetl. pindakaas7 eetl. ketjap manis4 eetl. arachideolieSap en schil van 1 citroen Zout naar smaaksatépennenBoemboe marinade ingrediënten3 grote uien8 teentjes knoflook2 eetl. ketumbar1 eetl. djinten4 cm laos (*verse laos voor gebruik dun schillen*)2 cm verse (*verse kentjoer voor gebruik dun schillen*) of 1 theel. kentjoer1 eetl. sambal manis1 eetl. goela djawa1 theel. trassi1 theel. witte peper5 kemiries4 eetl. arachideolie Bereiding boemboe voor de marinadeSnijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. suiker & noten) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pastaBereidingswijzeFruit de boemboe in een wadjan voor 5-6 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op dat de boemboe niet aanbrandt! Voeg de santen toe en vermeng dit met de gefruite boemboe. Rasp de schil van een citroen en voeg dit, als ook de pindakaas en het sap van 1 citroen toe. Laat de marinade 5-6 minuten zachtjes sudderen (*mocht de saus te dik zijn mag gerust wat water worden toegevoegd*). Haal de wadjan van het vuur en meng de saus met ketjap en 4 eetl. arachideolie. Breng dit over in een schaal.Snijd de kipfilet in ruwweg 3 keer 1½ cm grote stukjes en leg ze in de marinade. Laat het minimaal 2 uur staan op een koele plek. Roer het af en toe even om. Rijg vervolgens de gemarineerde stukjes vlees aan stokjes (3 stukjes vlees per stokje).Rooster het vlees boven een houtskoolvuurtje heel langzaam gaar. Serveer de saté ajam met of zonder kokossaus. Serveer de kokossaus er evt. apart bij mocht men wel of meer saus willen.ServeertipsSaté’s kunnen als tussendoortje, bij de borrel of als bijgerecht worden geserveerd al dan niet overgoten met een sausje |

Top of Form