

# Saté Ajam – voor 20 saté's

Gerecht voor 2 stokjes voor 10 personen

## Ingrediënten

- 600 kg kip filet
- 80 ml eetl. ketjap manis
- 50 ml arachideolie
- Sap van 1 citroen
- Zout naar smaak
- Satépennen

## Boemboe marinade ingrediënten

- 3 rode uien
- 8 teentjes knoflook
- 1 eetl. ketumbar
- 0,5 eetl. djinten
- 0,5 eetl. serehpoeeder
- 1 eetl. sambal manis
- 1 eetl. goela djawa
- 1 theel. trassi
- 1 theel. witte of zwate peper
- Arachideolie of zonnebloemolie

## Bereidingswijze

1. Snij de uien en knoflook fijn en fruit het glazig in ruim olie.
2. Voeg vervolgens de kruiden toe, behalve het citroensap en de kechap, en bak de kruiden even mee.
3. Haal de pan van het vuur en voeg het citroensap en ketjap manis
4. Roer goed door elkaar
5. Snijd de kipfilet in ruwweg 3 keer 1½ cm grote stukjes en leg ze in de marinade (evt. nog wat extra olie toevoegen). Laat het minimaal 2 uur staan op een koele plek of overnacht in de koelkast. Roer het af en toe even om.
6. Rijg vervolgens de gemarineerde stukjes vlees aan stokjes (3 stukjes vlees per stokje).  
Rooster het vlees boven een houtskoolvuurtje heel langzaam gaar of in een grillpan.
7. Serveer de saté ajam met of zonder ketjap/sereh-saus.