

Hoofdgerecht

Kipsaté

Door [Marc Fosh](#)

Totale tijd:

45 minuten

Porties:

4

Ingrediënten

4 kipfilets, blokjes

- 4 kipfilets, blokjes
- 8 houten spiesen

Ingrediënten satésaus

- 150g pindaakaas (zonder stukjes)
- 50g gezouten geroosterde pinda's, fijn gemalen
- 200ml kokosmelk (blik)
- Stengel citroengras, grof gehakt
- 1 chilipeper, middelgroot / zonder zaadjes
- 1 theelepel kurkuma
- 1 teen knoflook, gepeld
- 3 kaffir limoenblaadjes
- 20g verse koriander, fijn gehakt
- Sap en geraspte schil van 2 limoenen
- 1 el. Thaise vissaus
- 25g lichtbruine basterdsuiker

Ingrediënten sesam komkommersalade

- 1 komkommer
- 1 theelepel gember, fijn gehakt
- 2 theelepels sesamolie
- 2 el. zoete rijstazijn (bv. Japanse Mirin azijn)
- 1 theelepel geroosterde sesamzaadjes
- Peper en zout, naar smaak

Methode

Vorbereiding:

35

Bereiding:

10

Porties:

4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Verwarm de grill voor op 200°C. Doe alle ingrediënten voor de kipsaté, behalve de pinda's en koriander, in de multifunctionele bereidingskom en hak ze met behulp van de Braun Multiquick staafmixer op hoge snelheid tot een pasta.
2. Schep de helft van de pasta in een grote kom en voeg de geroosterde zouten pinda's, gehakte koriander en in blokjes gesneden kipfilet toe. Meng alles goed door elkaar en laat het tenminstens 15 min. marineren. Maak de bereidingskom schoon om straks te kunnen gebruiken voor de komkommersalade.
3. Rijg 3 tot 4 stukjes kipfilet aan ieder spiesje. Maak er in totaal 8. Zorg dat er tussen elk stukje kipfilet wat ruimte zit. Bestrijk de spiesjes met de resterende pasta en leg ze onder de voorverwarmde grill. Draai ze af en toe om en grill ze ongeveer 10 min. totdat ze gaar zijn.
4. Neem de opnieuw de multifunctionele bereidingskom en gebruik de snijschijf voor het snijden van de komkommer. Doe de komkommerschijfjes in een kom, voeg de rest van de salade ingrediënten toe en meng alles goed door elkaar. Laat de salade 5 min. staan en serveer het met de kipsaté. Dit gerecht werd bereid met de Braun Multiquick 5 staafmixer en de multifunctionele bereidingskom met het bijbehorende snijschijf accessoire.

Mocht u satésaus overhouden... combineer deze heerlijke saus dan ook eens met rundvlees van goede kwaliteit, zoals entrecôte. Ook zeer smakelijk!