

Friday Saté

Ingrediënten:

- 500 gram kippendijen (9 stokjes)
- 3 el olijfolie
- 2 el bruine basterdsuiker
- 1 el geraspte verse gember
- 250 ml sojasaus (kikkoman)
- 3 teenjes knoflook, grofgesneden

Optioneel:

- bosje lente-uitjes of bosui
- 2 el sesamzaadjes
- 1 zeer fijn gesneden rode peper

Bereidingswijze:

Snij de kippendijen (zonder het vet weg te halen) in kleine saté stukken en marineer dit eerst met de olijfolie en hussel alles goed door elkaar.

Doe vervolgens de sojasaus, basterdsuiker, gember en knoflook erbij en laat in een afgesloten bak (afgesloten diepvrieszak gaat ook prima) in de koelkast twee uur marineren.

Rijg na twee uur de saté stukjes aan een middellang bamboe stokje en leg op de BBQ op indirect vuur (190 °C) met gesloten deksel. Draai naar 20 minuten de saté om. De sate is na ongeveer 30/40 minuten klaar.

Controleer bij kip altijd de kerntemperatuur die 72+ °C moet zijn.

Leg de saté op een schaal en strooi er naar behoefte een heel fijn gesneden rood pepertje over en garneer met lente-uitje en geroosterde sesamzaadjes.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter