

# KIP-SATÉ MET HEI15 GROENTEN

Van: Nicolle Stevens

## Benodigdheden

Voor de marinade:

- Scheut Ketjap Manis
- Scheut olijfolie
- 2 tenen knoflook of 1 eetlepel knoflookpoeder
- beetje gedroogde basilicum + tijm
- Snuf peper/ Cayenne peper

Overig:

- 1 kippendij
- 50 gram rijst
- ½ ui
- 300 á 500 gram groente (per persoon!)
- Satésaus (Wij gebruiken Kokki Djawa saté speciaal boemboe mix. Reken op + 70 gram per persoon)
- Seroendeng

Optioneel:

- Plakje verse gember geraspt
- Beetje fijngesneden verse rode peper of snuffje chilipoeder
- Verse basilicum/koriander
- Kroepoek of stokbrood met bloemenboter (met o.a. Oost-Indische kers)
- Geen kip? Alternatief: Peas Maker Stukjes [www.peasmaker.nl](http://www.peasmaker.nl)

## Aan de slag

**Stap 1:** Begin met de marinade. Pak een kom/pan en doe alle ingrediënten voor de marinade hierin. Roer door elkaar. Leg de kippendijen erin en wentel om zodat overal marinade op komt. Zet de kom 1 á 4 uur in de koelkast of laat de pan een paar minuten op de aanrecht staan.

**Stap 2:** Kook de rijst volgens recept.

**Stap 3:** Maak de satésaus. Weeg de mix af en doe in een pan. Voeg water toe en verwarm het geheel. Laat pruttelen totdat de gewenste dikte is bereikt.

**Stap 4:** Maak de sperziebonen schoon en bereid ze in de stoomoven/stoompan. Heb je sperziebonen van de dag tevoren over? Zet ze in een mengsel van azijn, kruiden en suiker/honing. Voeg e.v.t. beetje gesnipperde rauwe rode ui toe of zilveruitjes. Serveer als bijgerecht.

**Stap 5:** Snipper de ui (en peper + gember) en fruit aan in een pan. Voeg evt. in reepjes gesneden paprika erbij of geraspte wortel. Roerbak het geheel. Snijd ondertussen de eventuele andere groenten in smalle reepjes en voeg de laatste paar minuten toe.

**Stap 6:** De kippendij kun je ondertussen bakken in de marinade. Na 10 minuten zal dit klaar zijn. Je kunt ervoor kiezen de kippendij op het bord naast de rijst te serveren. Ik verdeel de dij tijdens het bakken met een houten kookspatel in stukjes en voeg aan de satésaus toe.

**Stap 7:** Giet de rijst af en roerbak kort door de geroerbakte groenten. Serveer op een bord en (leg de dij ernaast) giet de saus eroverheen. Strooi wat seroendeng over het geheel. Beetje rauwe bosui erover is ook lekker.

**Stap 8:** Garneer evt. met verse basilicum/koriander of bloemblaadje van Oost-Indische kers.