

## Malse kippendij met satésaus

(voorgerecht voor 4 personen)

### Ingrediënten:

Knoflook	2 teen
Sjalotten	2 stuks
Sambal	4 thee lepels
Verse sereh (citroengras)	2 stuks
Potje satésaus uit de supermarkt	250 gr
Ketjap	40 ml
Korinader poeder	2 thee lepel
Sambal	1 eetlepel
Peper en zout	



### Bereidingswijze:

- Snij de kippendij in gewenste stukjes en leg deze in een kom
- Snij de knoflook, sjalotten en sereh fijn
- Doe de gesneden knoflook, sjalotten en sereh bij de kip
- Marineer de kippendij met een theelepel sambal, een theelepel korianderpoeder, 40ml ketjap, sap van een halve citroen en meng het geheel goed door elkaar.
- Laat de kip enige tijd marinieren. (Minimaal een half uur. Maar des te langer de kip in de marinade ligt, des te beter de smaak zal worden)
- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Spies de kip vervolgens aan een ijzeren spies
- Leg de spiesen met kip circa 10 minuten in de oven
  
- Bereid de Satésaus zoals vermeld op de verpakking.
- Voeg hier een theelepel sambal, een theelepel koriander, ketjap en het sap van een halve citroen aan toe.
- Breng het geheel al roerende aan de kook.

*De kippendij spies met satésaus kun je deze serveren met friet, brood, kroepoek, gebakken uitjes, rijst of een ander bijgerecht naar keuze.*