

Kipsaté met notensaus

Zelf kipsaté maken met gezonde ingrediënten is eenvoudig en lekker. Een notensaus erbij maakt het compleet. Lekker met het bloemkoolrecept dat ook bij de recepten staat.



Voor 2-3 personen heb je nodig:

- 300 gr. kippenvlees in grove stukken (kipfilet of kipdijfilet)
- 3 el. kokosmelk
- 1 grote tl. rode currypasta
- 1 tl. ras el hanout
- 1 tl. honing
- peper en zout

Voor de notensaus:

- 4 el. kokosmelk
- 2 tl. pindakaas of gemengde notenpasta
- 1 tl. rode currypasta
- 2 el. tamari (of sojasaus)

Zo maak je het:

Maak de marinade door de kokosmelk, currypasta, ras el hanout, honing, peper en zout door elkaar te mengen

Leg de stukken kip in de marinade en laat een poosje staan (evt. een paar uur afgedekt in de koelkast)

Maak de notensaus door alle ingrediënten door elkaar te mengen.

Je kunt deze saus op een laag vuur verwarmen maar koud is ook prima en lekker

Bak de kipstukken met de marinade op een hoog vuur in een paar minuten gaar en bruin

Schenk de notensaus over de gebakken kipstukken

Lekker met het recept 'Bloemkool met crumble uit de oven