

Recept

Sperziebonen met mie, kip en satésaus

Benodigheden

Ingrediënten: 4 personen

- ✓ Satéprikkers
- ✓ 400 g mie
- ✓ 3 sjalotjes gepeld en gesnipperd
- ✓ 2 teentjes knoflook gepeld en gesnipperd
- ✓ Sambal oelek
- ✓ Ketjap
- ✓ Rasp en sap van ½ citroen
- ✓ Zonnebloemolie
- ✓ 500 g kipfilet
- ✓ 500 g gehalveerde sperziebonen
- ✓ 1 paprika in stukjes
- ✓ 3 bosuitjes in dunne ringetjes
- ✓ Zout
- ✓ Peper
- ✓ 150 ml melk
- ✓ 2 el pindakaas
- ✓ 1 tl bruine suiker



Bereiding

Meng de helft van de sjalot en de knoflook met sambal, ketjap en citroen in een kom. Schenk hier een flinke scheut olie bij • Snijd de kipfilet in gelijke blokjes, roer erdoor en laat de kip marineren. Kook de mie gaar volgens gebruiksaanwijzing. Verhit olie in een pan en fruit de rest van de sjalot. Voeg de sperziebonen en paprika toe, schep een paar keer om en blus af met een scheut water. Gaar de groente met deksel op de pan ca 10 minuten en breng op smaak met zout. voeg bosuitjes op het laatste moment toe aan de sperziebonen. Haal de kipblokjes uit de marinade en rijg ze aan de satéprikkers. Grill de kipsaté in circa 10 minuten om en om bruin. Roer melk, ketjap, sambal en pindakaas met een garde tot een gladde saus. Voeg de bruine suiker toe en breng de satésaus aan de kook tot er een mooie gladde saus ontstaat. Kijk voor een uitgebreide omschrijving op www.24kitchen.nl

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week

EET SMAKELIJK!

