**Pindasaus**

**Benodigdheden**

5 el pindakaas

250 ml water

3 el ketjap manis

1 el sambal

**Werkwijze:**

* Meng in een steelpan de pindakaas, ketjap manis en sambal goed door elkaar
* Voeg het water toe en roer opnieuw
* Verhit de pan op een lage temperatuur
* Blijf roeren om klontjes te voorkomen
* Haal het van het vuur als het warm is.

**Kipsaté**

**Benodigdheden:**

800 gram kipfilet  
5 sjarlotjes  
2 theelepel gember  
3 theelepel paprikapoeder  
1 theelepel chili  
2 theelepel gemalen komijn  
2 theelepel knoflookpoeder  
½ theelepel cayennepeper

3 el ketjap  
rasp en sap van ½ citroen  
2 el olie

**Bereidingswijze:**

* Snijd de sjarlotjes
* Snijd de kipfilet in stukken
* Marineer de kipfilet met het mengsel van alle kruiden en olie (gladde marinade)
* Rijg 4 stukken kipfilet aan satéprikker (kunt ook eerst bakken)
* Bak de stukjes kipfilet 5 á 6 minuten