



GADO GADO BOWL MET KIP EN SATÉSAUS

NODIG (4 PERS)

MARINADE

- 2 tenen knoflook
- 1 el gembersiroop
- 1 el sesamololie
- 1 tl sambal
- 2 el ketjap
- 1 tl 5 spices
- 1 el honing
- 400 gram kipfilet in blokjes

- 250 gram sperzieboontjes
- 2 middelgrote wortels in plakjes
- 1/4 rode kool in dunne reepjes
- 200 gram taugé
- 4 gekookte eieren in kwarten
- 1/2 komkommer in halve maantjes gesneden
- 300 gram gekookte rijst
- Kroepoek/cassava chips
- gebakken uitjes

SATESAUS

- 2 tenen knoflook geperst
- 1 fijngesnipperd uitje
- 1 teen gember geraspt (of 1 el gembersiroop)
- 1 tl sambal
- 6 el ketjap
- 4 el pindakaas
- 2 el (rijst)azijn
- kokosmelk

DOEN

1. Leg de blokjes kip minimaal 30 minuten in de marinade.
2. Kook rijst volgens verpakking. Snijd alle groente en kook de eieren.
3. Blancheer de boontjes samen met de wortels 5 minuten met zout. Haal uit het water met een zeef en laat ze afkoelen in ijskoud water.
4. Maak de satésaus en bak ondertussen de kip gaar.
5. Verdeel de rijst over de kommen. Rangschik vervolgens de boontjes, wortels, ei, taugé, komkommer en kip. Doe er satésaus op en garneer met gebakken uitjes. Serveer er eventueel kroepoek of cassave chips bij.

Zelf satésaus maken

Fruit een uitje in olie, voeg knoflook, gember, sambal toe. Vervolgens doe je er ketjap, pindakaas, (rijst)azijn en kokosmelk bij. Meng de saus een met een garde en klaar is kees. (zie bij nodig de hoeveelheden van de saus). Het is echt een verschil met een pakje.



MUST TRY!

WWW.BONAPETIT.NU