**Kipsaté**

Voorbereiding:

Kipfilet even laten voor marineren en saté prikkers laten wellen in water

Ingrediënten:

500 gr mooie kipfilets
2 el wokolie of zonnebloemolie
2 knoflookteentjes fijn geperst
2 sjalotjes heel fijn gehakt
2 el ketjap manis
1 ½ el vers geperste citroensap
1 tl zeezout
1 tl gemberpoeder
1 tl komijn
½ tl cayennepeper
2 tl paprikapoeder
1 tl chilipoeder
(voor nog meer pit voeg dan nog een beetje [sambal](https://www.smulweb.nl/wiki/186/Sambal) toe)

Bereidingswijze:

Was en snij de kipfilet in blokjes van 2x2 cm.

Pers de citroen.

Pers de knoflookteentjes.

Snipper de sjalotjes heel fijn.

Doe dit in een schaal.

Doe de olie, de ketjap en de kruiden er bij.

Goed door elkaar mengen en de blokjes kipfilet toevoegen.

Nogmaals goed door elkaar mengen.

Plastic afdekfolie erover en een half uurtje tot een uurtje wegzetten in de koelkast.
Saté prikkers wellen in water en na de marineer tijd de blokjes aan de stokjes rijgen. Grillpan (of barbecue) heet laten worden.

Stokjes er in/op en af en toe draaien en met de rest van de marinade insmeren.
Lekker mooi bruin laten roosteren aan alle kanten en smullen maar!

Voor 4 personen