

Sateh (GadoGado Style)

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 3 kilo Kipfilet• 15 hardgekookte eieren• 800 gr Taugé• 3 stuks Spits kool• 2 kg Saté saus wijko (geen kant en klare)• 1 liter Melk• 3 zakken Kroepoek	<ul style="list-style-type: none">• 350 gr• 2 st• 100 gr• 300 gr• 300 gr• 200 ml• 100 gr
Marinade	<ul style="list-style-type: none">• Flinker scheut Olijfolie• Voldoende bodem ketjap manis• 1 El Sereh• 1 knol knoflook• 1 EL sambal• citroentje• 3 El bruine basterdsuiker	<ul style="list-style-type: none">• Scheutje• Voldoende• 1 tl• 2 teenjes• 1 tl• Knijp• ½ el

Bereiding

Snij de kip in blokjes van 1,5 – 2 cm. En laat ze minimaal een uur marineren op kamer temperatuur in de marinade.

Snij de Chinese kool in reepjes en doe ze in een platte schaal samen met de taugé, snij de eieren in plakjes en leg ze over de groente.

Saté Saus Wijko aanmaken met melk (veel romiger dan water) eventueel nog op smaak maken van de basis satésaus met pindakaas met stukjes, sambal oelek, suiker en eventueel een beetje verdunnen met water.

Bak de kip blokjes in een pan zonder olie (zit al in de marinade) doe de kip in de platte schalen en giet de saté saus erover. Verkruiemel daar weer de kroepoek overheen direct opdienen.

Zorg dat de Saté en kip goed heet zijn.

Marinade

Maak in een grote schaal waar ook de kip in kan de marinade. Door de ingrediënten in te doen en te mengen. Kipblokjes toevoegen en omscheppen elk 10 minuten. Afdekken en op kamertemperatuur in de koelkast neemt het vlees de marinade onvoldoende op. Marineer de kip minimaal 1 uur voor het bakken.

Voor de Vega

Marineer tofoe op deze wijze en voeg er extra chilipepers door.