

# Zelfgemaakte saté

## Benodigheden:

- Kipfilet
- Balsamico Bianco (Italiaanse wijnazijn)
- Olijfolie
- Ketjap Manis
- Saladekruiden
- Uien
- Peper
- Zout

## Bereiding:

Snijd de kipfilet in niet te grote blokken en laat deze in de koelkast in een mengsel van Balsamico Bianco, olijfolie, Ketjap Manis, saladekruiden, uien, peper en zout anderhalf uur trekken. Balsamico Bianco dient om het satévlees zacht te maken. Te veel Balsamico Bianco kan het vlees zuur maken. Dit is weer te corrigeren door suiker aan het mengsel toe te voegen. Als de marinade goed is ingetrokken het vlees aan satéstokjes rijgen en op de grill of de barbecue klaarmaken.

## Serveertips:

Serveren met (warme) satésaus bij nasi, bami of friet

Eet smakelijk!