

HANDBOEK VOOR DE
PERFECTE
KIP

door
MARCUS POLMAN

FONTAINE UITGEVERS

HANDBOEK VOOR DE
**PERFECTE
KIP**

Inhoud

· 8 ·
HOOFDSTUK 1
De basis

· 22 ·
HOOFDSTUK 2
Het beest

· 38 ·
HOOFDSTUK 3
Het vlees

· 60 ·
HOOFDSTUK 4
Kop tot kont

· 90 ·
HOOFDSTUK 5
Ken je technieken

· 100 ·
HOOFDSTUK 6
Bereidingen en smaakmakers

· 114 ·
HOOFDSTUK 7
25 klassieke recepten

· 170 ·
**Adressen, register,
dank, bronnen**

**Pekelen Jus**

Trakteer je kip vooraf op een pekelpad. Daar knapt elke kip enorm van op. De werking van het zout maakt je kip supermals en sappig.

Kip

Bespaar niet op kwaliteit. Zeker niet bij kip. Kies kip die vrij heeft kunnen rondlopen. Dat komt de smaak ten goede. Een goede kip heeft stevig vlees, is niet te zwaar bevestigd en te herkennen aan een droge en egale huid.

Braden

Braadpan of oven? De oven is het gemakkelijkst. De borst is sneller gaar dan de bout. Bedek de borstfilet daarom de eerste 20 minuten met dubbelgevouwen aluminiumfolie. Zet de oven het laatste kwartier van 180 °C naar 200 °C voor een gegarandeerd knapperige goudbruine korst en een sappig eindresultaat.

Temperatuur

Gebruik een kernthermometer. En doe twee metingen, zowel bij de dikke drumstick als de filet. Waarschuwing: braad vooral niet te lang door! De filet is in de meeste gevallen al perfect bij 62 °C, de bout bij 72 °C.

Boter

Boter met kip is een geweldige combinatie. Mix fijngehakte verse dragon of peterselie door de boter. Leg de boter op de kip, in de buik of masseer hem onder het vel. Bedrijf de kip regelmatig met de gesmolten boter.

Citroen, knoflook en tijm

Simpel en doeltreffend: vul de kip met knoflook, citroen en takjes verse tijm of rozemarijn. De aroma's van deze smaakmakers verspreiden zich in de buikholt en trekken langzaam in de kip.

Van het braadvocht maak je snel een smakelijke jus. Blus op hoog vuur het aanbaksel af met bijvoorbeeld bouillon of een flinke scheut drank. Laat het geheel even inkoken en je hebt een kippenjus vol smaak.

Mayonaise

Mayonaise en bearnaisesaus mogen niet ontbreken bij de perfecte kip. En evenmin de minstens zo perfect gebakken aardappels (zie aldaar).

Gebakken aardappels

Kip met appelmoes en patat. Of beter: gebakken aardappels. De beste manier? De drieslagmethode. Eerst de aardappels stomen, dan 1 keer voorbakken in de frituur en tot slot nog even vol door de boter halen in de pan. Maak ze af met een gesnipperde ui en grof gehakte peterselie.

Appelmoes

Geen kip kan zonder. Zelfgemaakt en bereid met verse specerijen (o.a. kaneel en steranijs). Goede appelmoes is grof van structuur en heeft precies de ideale balans tussen fris-zuur en zoet.

Rusten

Een gebraden kip heeft rust nodig. Neem die tijd, zeker 15 tot 20 minuten. Leg de kip, losjes in aluminiumfolie gewikkeld, op een rooster (de hitte moet kunnen ontsnappen).

Aansnijden

En als je dan de perfecte kip op tafel zet, wil je de vogel een beetje knap aansnijden. Dat begint bij een vlijmscherp vleesmes. Voor het perfectioneren van je snijtechniek, zie verderop in dit boek.



SLOW AND EASY
Chaams hoen

Een oud Nederlands kippenras dat is teruggefokt, nadat het bijna was verdwenen. Deze Brabantse boerenerfkip is een zogenaemde dubbeldoelkip, zowel geschikt voor eier- als vleesproductie. Mooi geaderd, stevig vlees. Wordt geslacht vanaf 26 weken. Komt voor als zilver-zwart geband en als goud-zwart geband. Erkend door Slow Food als authentiek streekproduct. Ook bekend als Chaamse pel (spreek de Ch uit als K). De dieren worden kleinschalig gehouden en geslacht door De Walnoothoeve. Kip met veel borstvlies. Het minimum gewicht 2,25 kilo (hennen) of 2,75 kilo (hanen).



VLAAMSE SCHONE
Mechelse koekoek

Een kippenras dat van oorsprong werd gefokt rondom de Vlaamse stad Mechelen. Ook bekend onder de naam Mechels hoen. Staat regelmatig op de kaart in Belgische restaurants (favoriet met biersaus). Koekoek is de aanduiding voor de kleur en het bonte patroon van de veren. Het ras is een kruising van de Vlaamse koekoek met Brahma's en Cochins. Zwaardere kip met hoge slachtleeftijd. Een volwassen hen weegt 3,5 tot 4,5 kilo, een haan weegt meer dan 5 kilo.



ZUSJE UIT MECHELEN
Noord-Hollandse blauwe

Ook wel Noord-Hollands hoen of Hollandse blauwhoender genoemd. Ontstaan begin twintigste eeuw door kruisingen met onder meer de Mechelse koekoek met als doel een ras te fokken dat een prima leg combineerde met goede kwaliteit vlees. Een ras dat een periode vooral in Noord-Nederland werd gefokt, vandaar de naam. Herkenbaar aan de bonte koekoekskleur. Ze worden 'blauw' genoemd omdat de dieren er van afstand blauw uitzien. Een volwassen hen weegt 2,75 tot 3,25 kilo, een haan 3,5 tot 4 kilo.



ADELIJKE KIP
Kraaikop

Zo genoemd vanwege de sterke gelijkheid van de kop met die van een kraai. Ook wel 'Breda hoen' of 'Poulet de Gueldre' genoemd. Elegante kip met bevederde poten. Kip die vroeger vooral door adel en kooplieden als statussymbool werd gehouden op landgoederen en buitenplaatsen. Komt voor in verschillende kleuren (zwart, wit, blauw gezoomd, koekoek en zwartbont). Opvallend: deze kippen hebben geen kam. Zowel voor vlees als eieren. Het slachtgewicht van de hen is ongeveer 2,25 kilo, van de haan 3 kilo.



KUNSTZINNIGE KIP
Brabanter

Een van de oudste Nederlandse kippenrassen. Net als veel andere raskippen vernoemd naar de regio waar de kip voor het eerst is gesignaleerd. Kunstliefhebbers kennen de chique ogende kip met parmantige kuif van zeventiende-eeuwse schilderijen waarop deze kippen regelmatig voorkomen. De kleurslag is goudzwart getoet, zilverzwart getoet, geelwit getoet, wit, zwart, gezoomd blauw en koekoek. Dubbeldoel ras. Het slachtgewicht van de hen is ongeveer 1,75 kilo en van de haan 2,25 kilo.



STIEFKIP
Bresse gauloise

Een eeuwenoud kippenras dat bekend is geworden als Bresse-kip met dezelfde raskenmerken. Omdat de naam Bresse is beschermd met een AOC (alleen kippen uit die regio mogen zo heten) mag Bresse-kip die niet in de Bresse is opgegroeid geen *Poulet de Bresse* heten. Net als de echte Bresse-kip is de Bresse Gauloise een langzame groeier die op latere leeftijd wordt geslacht. Een kip met vast en stevig vlees. In Nederland is het ras ooit geïmporteerd en bekend geworden als Poule den Dungen.



FRANSE LEGENDE
Bresse-kip

De beroemde kip uit de Bresse-regio rondom de stad Bourg-en-Bresse. Favoriet van Franse sterrenchefs. Ziet eruit als de Franse tricolore: rode kam, witte veren en blauwe poten. De volwassen kippen zijn minimaal 85 dagen oud voor ze worden geslacht. De laatste 2 weken worden de kippen afgemest in epinettes met een graanrijkrijke dieet. Daardoor heeft de Bresse-kip een verfijnde vetafzet in en op het vlees en onder het vel.

Nog meer (duurzame) kip...

Naast raskippen zijn er kippen die door een producent onder een bepaalde merknaam op de markt worden gebracht. Deze 'merkkippen' doen in vleeskwiteit en zorg waarmee ze zijn grootgebracht niet onder voor oudhollandse raskippen.

De Polderhoen uit de Flevopolder is een kip van een langzaam groeiend ras (het Franse Hubbard-ras) die biologisch wordt gehouden en Skal-gecertificeerd is. Stevig vlees met een ouderwets fijne smaak. **Het Gildehoen** (eveneens Hubbard-ras) wil de kloof dicht tussen de reguliere kip en de vaak kostbare biologische kip. Deze kippen groeien op in een stal met stro en daglicht en kunnen binnen vrij rond scharrelen. De slachtleeftijd is 49 dagen (een tot twee weken langer dan een industriekip). Begin jaren negentig startte Herman Kemper uit de Achterhoek met het fokken van een 'ouderwetse' kip, een kip die twee keer zo lang leeft als een industriekip. De kippen van **Kemper landhoen** lopen binnen en buiten vrij rond en krijgen biologisch voer (3 Beter Leven sterren van de Dierenbescherming). Kemper brengt ook de **Kemper maisscharrelkip** op de markt (met 2 Beter Leven sterren). In het Brabantse Dungen wordt door een kleine groep enthousiastelingen de **Poule den Dungen** gefokt. De kippen zijn afstammelingen van de Bresse-kip.

HET VLEES
Kies je kip

44



Halve kip

Populair in kiprestaurants. Het beste van de kip. In de lengte doorsneden heb je 1 filet, 1 hele bout en 1 vleugel. Ook wel geserveerd als half leghaantje (met friet en appelmoes). Als je de kip eerst op de bout bakt of grilt, voorkom je dat de borst tijdens de bereiding snel uitdroogt. Voor het beste resultaat braad je de vogel eerst in zijn geheel en snijd je hem daarna pas in tweeën.



Kippenbout

Een hele bout bestaat uit de dij en de drumstick. Werkvlees en daarom donkerder van kleur dan het witte vlees van de borst. Vlees met veel smaak dat een iets langere bereidingstijd nodig heeft dan de borstfilet. Een mooi deel om in zijn geheel te roosteren op de barbecue (bijvoorbeeld Jamaicaanse jerk chicken), maar ook voor in een saus- of stoofgerecht, zoals coq au vin.



Kippendij

Het sappigste en meest malse deel van de kip. Heeft meer vet dan de borstfilet. Wordt verkocht met en zonder bot (met bot ook wel kipkarbonade genoemd). Zonder bot laat de kippendij zich makkelijk vullen en oprollen. Dijen met het vel er nog aan kun je perfect goudbruin en knapperig bakken of grillen. Geschikt voor de barbecue, frituur of om te stoven in een sausgerecht. Veelgebruikt om saté ajam van te maken (droogt minder snel uit dan kipfilet).

ANDERE NAMEN:

WHOLE LEG (VS, VK),
LEG QUARTER (VS, VK),
QUARTIER ARRIÈRE (FR),
CUISSÉ (FR)

ANDERE NAMEN:

CHICKEN THIGH (VS, VK),
HAUT DE CUISSÉ (FR)

ANDERE NAMEN:
HALF A CHICKEN (VS, VK),
DEMI-POULET (FR),
HALBES HÄHNCHEN (D)



HET VLEES
Kies je kip

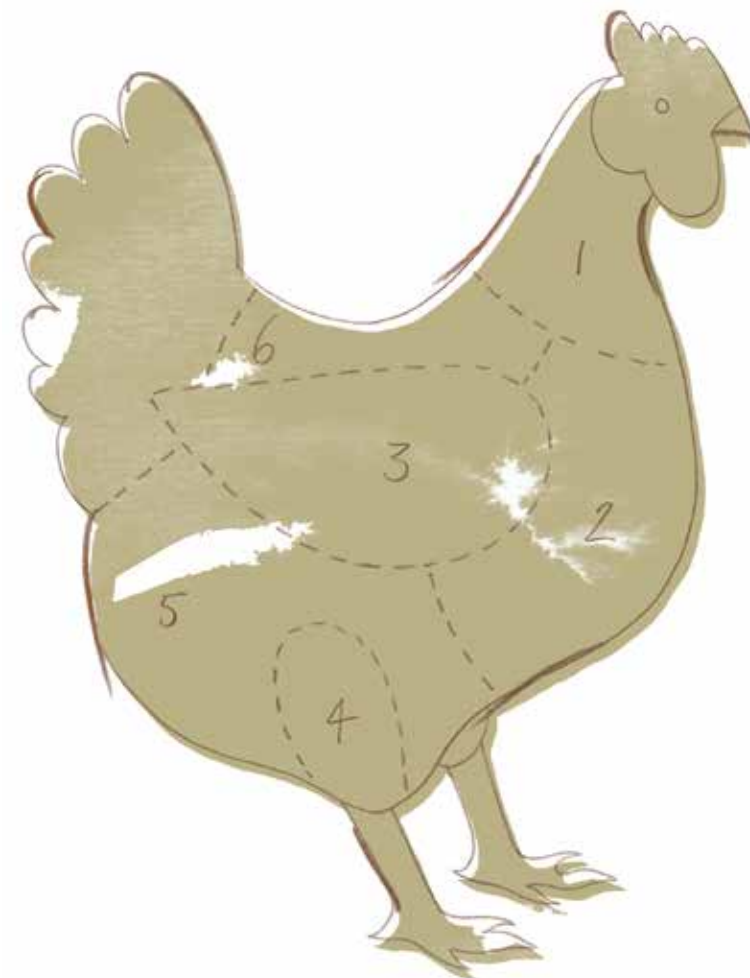
45

Kammen, kloten en klauwen

Wie de kip (dan wel de haan) van kop tot staart wil benutten kan nog een stap verder gaan en ook de (hanen)kammen, kloten en klauwen gebruiken. Hanenkam werd, meestal in dobbelsteentjes gesneden, vroeger wel toegepast als vulling in een pastei of in een ragout. In de *Grote Larousse Gastronomique* staan verschillende hanenkamgerechten. Beroemd is de Nederlandse koninginnensoep: een van oorsprong Franse soep, potage à la Reine, met een hanenkam als garnering. De Amsterdamse chef-kok Giel Kaagman (van restaurant Kaagman en Kortekaas) verwerkt kammen onder meer in zijn traditionele vol au vent. De kammen moeten eerst minimaal vier uur in gezouten water of melk weken om schoon en zacht te worden. Prik eerst de kammen in met een naald. Knijp ze uit zodat het bloed eruit komt en het vocht helemaal helder is. Kook ze daarna in water tot het vlies helemaal loslaat en laat ze daarna opnieuw in de bouillon pruttelen tot ze helemaal wit zijn.

Kippenklauwen zijn populair in China. China is een van de grootste importeurs van de gele tenen van het dier. Gefrituurd gelden ze daar als delicatessen. Voor ze worden afgebakken worden de nagels van de klauwen verwijderd en weken de klauwen urenlang in gezouten water tot ze zacht zijn. Ook de ballen van de hanen kun je gebruiken. Koningin van kop-tot-staart koken in Nederland, Nel Schellekens (voorheen chef van De Gulle Waard), had jarenlang hanenballen op de kaart staan: kleine, vrij neutraal smakende witte 'boontjes' gepocheerd in de warme bouillon.

- | | | |
|---------|-------------|-------|
| 1 nek | 3 vleugel | 5 dij |
| 2 borst | 4 drumstick | 6 rug |



Hoe vul je een kip onder het vel?

94

Een kip onder het vel vullen is een prima techniek om te voorkomen dat het borstvlees (de kipfilet) tijdens het garen te snel uitdroogt. De vulling beschermt het vlees tegen overmatige hitte. Je kunt boter gebruiken, verse kruiden, truffel of een combinatie daarvan. Bonus: de vulling geeft behalve bescherming ook extra smaak aan het vlees.

1 Haal met je vingers voorzichtig het vel van de borst los van het vlees. Doe dat vanaf de nek, over de borstfilets en de bouten. Let op dat het vel niet scheurt.

2 Je kunt het vel ook losmaken door een lepel met de bolle kant naar boven voorzichtig onder het vel te schuiven tot het overal los zit.

3 Verdeel met je vingers de vulling onder het vel. Je kunt de vulling ook met een spuitzak tussen vel en vlees spuiten. Masseer de vulling met de vingertoppen gelijkmatig onder het vel zodat overal eenzelfde gelijkmatige laag vulling zit.

4 Klap de flap met het vel van de kippennek bij de opening terug en zet het met een cocktailprikker vast zodat de buikholtte is afgesloten.

Ook een kipfilet leent zich prima om te vullen. Een vulling draagt bij aan textuur en smaak. Kies een vulling die geen langere gaartijd vraagt dan de filet (anders droogt de filet uit).

1. Leg de palm van je hand op de borstfilet. Maak met de punt van een scherp mes horizontaal tot halverwege een snede in het vlees; begin bij het dikke deel.

2. Doe de vulling in de opengesneden kipfilet. Snijd de inkeping als hij niet diep genoeg is iets verder in zodat de hele vulling erin kan. Klap de kipfilet dicht en zet hem vast met een cocktailprikker.

Tip: vulsuggesties: ricotta met salie, knoflook en citroen. Ook mozzarella, gedroogde tomaat en fijngesneden pancetta of gedroogde ham zijn lekker.



1



2



3



4

Hoe snijd je een rauwe kip in delen?

95

Voor het braden van kippenbout of kippendij of het bereiden van kip in bijvoorbeeld stoofgerechten moet je een hele rauwe kip eerst in stukken leren verdelen. Hele kippen zijn relatief goedkoop in vergelijking met voorverpakte delen. Ze zijn verkrijgbaar in de beste kwaliteiten zodat je weet wat je koopt. Een kip anatomisch ontleden is niet erg moeilijk. Het is bovendien een leuk werkje om een kip vakkundig uit elkaar te halen.

1 Leg de kip met de poten naar je toe. Snijd met een scherp mes het vel tussen bout en borst door. Trek de poot naar buiten.

2 Duw de bout naar buiten tot het gewricht zichtbaar is. Druk het bot uit de kom. Volg het gewricht met het mes en snijd de bout los van de borst. Herhaal stap 1 en 2 met de andere bout.

3 Draai de bout om met de velzijde naar beneden zodat het bot zichtbaar is. Snijd de dij en de drumstick op het scharnierpunt los van elkaar.

4 Snijd de vleugels door bij het gewricht waarmee de vleugel aan de borst vastzit. Als je de vleugel na het eerste lid afsnijdt heb je een suprême.

5 Snijd de filet los van het karkas, strak langs de ruggengraat. Volg met de punt van het mes het been en de ribben. Herhaal dit met de andere filet.

6 Je hebt de rauwe kip nu in acht delen verdeeld. Trek het vel netjes over de filets en de bouten.



1



2



3



4



5



6

Supersappige gebraden boterkip uit de oven

116

Dit is dé manier om de perfecte kip uit de oven te maken. De vulling van boter en verse kruiden geeft de kip extra smaak en houdt het vlees lekker sappig en mals. **Bonus: het braadvocht bedruipt de kruimige aardappels en levert een geweldige jus op.**



VOORBEREIDING: 15 MINUTEN
BEREIDING: 60 MINUTEN
RUSTEN: 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN
VOOR 4 PERSONEN

1 hele kip, ca. 1,3-1,7 kg
 de blaadjes van 5 takjes tijm, fijngehakt
 5 salieblaadjes, fijngehakt
 de blaadjes van 5 takjes majoraan,
 fijngehakt
 125 g zachte boter
 aardappels, in de schil,
 schoongewassen, in grove parten
 100 ml olijfolie
 4 tenen knoflook
 2 citroenen, in parten
 versgemalen peper en zout

OOK NODIG
 kernthermometer
 spuitzak (naar keuze)

1 kies je kip

Vraag je slager of poelier om een mooie scharrelkip.

2 vulling

Verhit de oven tot 180 °C. Hak de kruiden fijn en meng ze door de zachte boter.

Maak om de botervulling aan te brengen het vel los van het vlees; doe dit met je vingers of door een lepel met de bolle kant naar boven onder het vel te schuiven. Werk voorzichtig zodat het niet scheurt. Breng met je vingers (of met een spuitzak) de boter aan op de kip (zie ook blz. 94) en verdeel de boter al masserend gelijkmatig onder het vel, ook bij de bouten. Bind de kip op (zie blz. 93) voor een gelijkmatiger garing in de oven.

3 aardappels

Meng de aardappels (in de schil) in een braadslee goed door de olijfolie zodat ze allemaal rondom met olie zijn bedekt. Plet de knoflooktenen en verdeel ze tussen de aardappels.

4 braden

Dek de borst van de kip af met dubbelgevouwen aluminiumfolie (zie ook blz. 102) Leg de kip op de aardappels. Zet de braadslee in het midden van de oven om de kip in circa 60 minuten te garen. Verwijder na 20 minuten de folie van de borst. Draai de aardappels halverwege om. Controleer met een kernthermometer de temperatuur van de borst en de bouten. Bij 62 °C (borst) en 72 °C (dikste deel drumstick) is de kip gaar. Haal de braadslee uit de oven en laat de kip onder aluminiumfolie 15 minuten rusten.

5 afmaken

Verdeel de kip in stukken (zie ook blz. 99). Zet de braadslee op tafel met de stukken kip erin en geef parten citroen erbij om over de kip uit te knippen voor een friszuur accent. Lekker met botersla.



Sticky, spicy Jamaicaanse jerk chicken

131

Zon, zee en strand... en een onvervalste jerk chicken zoals ze die op Jamaica graag maken. De marinade met scherpe chilipepers zorgt voor lekkere pittigheid. De limoen en de zoete rokerige barbecue-saus zorgen voor frisheid, kleverigheid en diepe smaken. Deze kip wordt het allerlekkerst op de barbecue, maar is ook lekker uit de oven.



VOORBEREIDING: 15 MINUTEN
MARINEREN: MINIMAAL 2 UUR
BEREIDING: 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN
VOOR 4 PERSONEN

1 hele scharrelkip (of 4 bouten)
 2 theel. versgemalen zout
 versgemalen peper
 olie
 sap van 1 limoen + 3 limoenen voor de
 garnering

MARINADE

1 ui
 4 tenen knoflook, gepeld
 1 bosje bosuitjes
 1 theel. tijm, fijngenhakt (blaadjes)
 1 hete rode peper (bijv. habanero,
 madame jeanette, Scotch bonnet, rawit
 of gewone rode chilipeper), gehalveerd,
 zaadjes verwijderd, zaadlijsten er nog in
 2 cm verse gemberwortel, geschild en
 grof gehakt

3 theel. pimentpoeder
 ½ theel. nootmuskaat
 2 eetl. plantaardige olie

1 kies je kip

Vraag je slager of poelier om een hele scharrelkip of delen. Ga uit van 4 kippenbouten (eventueel verder verdeeld in dij en poot als je kleinere porties wilt serveren).

2 kip verdelen

Maak met de punt van een scherp mes 2-3 kerven in de dikke delen van de bout. Wrijf ze in met peper en zout, olie en limoensap.

3 eetl. wittewijnazijn
 2 eetl. rietsuiker
 1 eetl. mosterd
 2 eetl. (zoute) sojasaus

BARBECUESAUS

5 eetl. tomatenketchup
 1 eetl. worcestersaus
 2 eetl. (zoute) sojasaus
 2 eetl. rietsuiker
 1 eetl. mosterd
 1 theel. knoflookpoeder
 1 theel. paprikapoeder
 ½ theel. cayennepeper
 1 eetl. honing
 versgemalen peper en zout

OOK NODIG

barbecue

TIP:

je kunt de jerk chicken ook in de oven maken. Je mist dan alleen de karakteristieke rooksmak. Braad de kiplen eerst aan in een hete grillpan. Leg de stukken kip in een braadslee. Gaar ze *low & slow* 80-120 minuten op 120 °C, of sneller, 45-60 minuten op 180 °C.

3 marineren

Doe de ingrediënten voor de marinade in een keukenmachine. Mix ze enkele minuten tot er een vloeibaar mengsel ontstaat. Meng de kip door de marinade en schep alles in een grote afsluitbare diepvrieszak. Of dek een schaal met de gemarineerde kip af met plasticfolie. Zet de zak of schaal minimaal 2 uur in de koelkast. Hoe langer de kip marineert, hoe meer de smaken intrekken (dat kan tot 24 uur). Meng alle ingrediënten voor de barbecue-saus in een kom door elkaar.

4 barbecue

Maak twee zones met veel hitte en een met minder hitte. Haal de kip uit de koelkast en schud de overtollige marinade eraf. Rooster de kipstukken met de velkant onder circa 20 minuten op de hete barbecue tot ze gaar en mooi gekleurd zijn. Draai de stukken enkele keren zodat het vlees gelijkmatig gaart. Bestrijk als de stukken nagenoeg gaar zijn de bovenzijde met de barbecuesaus en draai om. Laat ze nog enkele minuten garen. Draai ze nog eens om en bestrijk ook de andere zijde.

6 serveren

Leg de kip op een grote schaal. Garneer met parten limoen. Lekker met coleslaw.





De beste kipsaté maak je van kippendij. En je serveert er een pittig-zoete pindasaus bij zoals ik die ooit leerde maken van de kokkin van het legendarische Indonesische restaurant Garoeda in Den Haag.



VOORBEREIDING: 30 MINUTEN
MARINEERTIJD: MINIMAAL 1 UUR
BEREIDING: 3-5 MINUTEN

INGREDIËNTEN
VOOR 4 PERSONEN

1 kg kippendijen, ontbeend

MARINADE

100 ml arachideolie
 300 ml ketjap manis
 1 rode chilipeper, zaad verwijderd, fijngesneden
 sap van 2 limoenen
 3 sjalotten, fijngesneden
 4 teentjes knoflook, geperst
 2 cm verse gemberwortel, geschild en geraspt
 15 g bruine basterdsuiker
 versgemalen peper en zout

PINDASAU

200 g rauwe pinda's
 400 ml plantaardige olie (bijv. arachideolie)
 5 citroenblaadjes
 3 eetl. gedroogde gebakken uitjes
 3 eetl. sambal oelek
 3 teentjes knoflook, geperst
 1 theel. zout
 5 eetl. suiker
 1 eetl. azijn
 2 eetl. ketjap manis

1 kies je kip

Vraag de poelier of slager om kippendij van scharrelkip. De dij bevat meer vet en blijft het sappigst tijdens het grillen. Snijd de kippendij in gelijke blokjes van ca. 2,5 x 2,5 cm.

2 marinieren

Meng de olie en de ketjap in een kom. Voeg de rode chilipeper toe met limoensap, sjalotten, knoflook, gember, suiker, peper en zout en roer alles goed door elkaar. Leg de kippendij in de marinade. Dek de kom af met aluminiumfolie en zet hem minimaal 1 uur in de koelkast.

3 saus

Maak intussen de pindasaus. Bak de pinda's in een wok of koekenpan circa 5 minuten in de olie op halfhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Schep de pinda's met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken en afkoelen. Maal de geroosterde pinda's zodra ze afgekoeld zijn in een blender of vijzel fijn (houd hiervan circa 4 volle eetlepels apart). Stamp het citroenblad fijn in de vijzel met de rest van de pinda's. Voeg de gebakken uitjes en de sambal toe en meng alles goed zodat een gladde pasta ontstaat. Verwarm een scheut olie in de wok of koekenpan en bak de knoflook. Doe het

pinda-kruidentmengsel erbij en roerbak het kort. Voeg een glas water toe en breng het geheel op halfhoog vuur al roerend aan de kook. Doe er ook zout, suiker, azijn en ketjap bij. Proef en doe er desgewenst nog wat suiker of zout bij. Voeg de achtergehouden gemalen pinda's toe aan deze saus en roer alles goed door elkaar. Je hebt nu een vrij dikke saus met grove stukjes pinda erin. Voor een dunnere saus kun je nog wat extra water toevoegen.

4 satéprikkers

Haal de kippendij uit de koeling en laat ze in circa 30 minuten op kamertemperatuur komen. Rijg ze aan ijzeren of houten satéprikkers, 3-4 blokjes per prikker. Rooster de satés op halfhoog vuur in een grillpan of op de barbecue. Draai de stokjes regelmatig om zodat het vlees aan alle kanten mooi bruin wordt.

5 serveren

Schep de warme pindasaus over de satés. Garneer eventueel met fijngehakte bosuitjes, koriander en gedroogde gebakken uitjes.