

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
45 minuten

Benodigdheden
Ovens
Kookplaten
Stoomovens

Ingrediënten

Kokosrijst

- 1 glas basmati rijst
- 1/2 glas kokosmelk
- 1,5 glas water
- 1 tl zout

Groenten

- 1 winterpenen, in dunne reepjes gesneden
- 125 gr. sperziebonen, schoongemaakt en gehalveerd
- 1/2 stuks broccoli, in kleine roosjes
- 1/8 deel Chinese kool, ragfijn gesneden
- 2 stuks ei
- 1 stengel bosui

Kipdij saté

- 4 stuks kipdij saté; in stukjes
- 4 satéstokjes

Garnering

- seroendeng (pinda/kokos)
- bawang goreng (gebakken uitjes)

Marinade kipdij saté

- 1/2 stuks ui
- 1 teen knoflook
- 4 blaadjes limoenblad
- 1 tl. Kurkuma
- 1 tl. Korianderpoeder
- 1/2 tl. Chilivlokken
- 1 tl. Suiker
- 1 limoen, sap
- snuf zout

Pindasaus

- 1 tl. Korianderpoeder
- 1 teen knoflook
- 1 cm gember
- 1 tl. Chilipoeder
- 100 gr. pinda's
- 1 el. Tamarindepasta
- 1/2 el. Suiker
- 1 el. ketjap manis
- 1 glas water

Bereidingswijze

Voorbereiding

Plaats de DOLSOTS (granieten schalen) in een oven van 250 graden en laat ze heel goed voorverwarmen. Mocht je geen DOLSOT hebben verwarm een ovenschaal goed voor.

Kipdij saté

1. Snijd de kipdij filets in hapklare stukjes en doe ze in een kom.
2. Maal de ingrediënten voor de marinade fijn in de maalmolen en meng deze door de kipstukjes.
3. Rijg de kipstukjes aan de 4 satéstokjes en zet tot gebruik koel weg.

Satésaus

1. Maal de ingrediënten voor de satésaus fijn in de maalmolen en giet dit in een pannetje.
2. Laat de satésaus op middelhoog vermogen rustig in dikken en houd op een lage stand warm.

Rijst en groenten

1. Meng in een mooie stoomoven bestendige (oven)schaal de rijst met kokosmelk, water en zout.
2. Plaats de schaal in de stoomoven op 100°C. Leg de eieren ernaast en stoom de rijst en eieren voor 12 minuten.

3. Leg de wortel, sperziebonen en broccoli in een gaatjesplaat. Haal de eieren uit de oven en laat deze schrikken. Schuif de stoomplaatplaat met groenten in de oven zodra de eieren uit de oven zijn gehaald.
4. Stoom de groenten, tezamen met de rijst, voor 8 minuten.
5. Pel de eieren en snijd ze in parten of stukjes.
6. Haal de schaal rijst uit de oven en roer de rijst even los en zet tot gebruik apart. Laat de groenten ook afkoelen.

Serveren

1. Verwarm een teppanyaki plaat of koekenpan (zonder olie) minimaal 5 minuten voor op vermogensstand 7.
2. Regenereer de rijst gedurende ca. 10 minuten.
3. Bak de kipdij saté in een klein scheutje zonnebloemolie op de teppanyaki plaat of pan tot bruin en gaar.
4. Haal de dolsot of ovenschaal uit de oven en schenk er een eetlepel sesamolie in en roerbak de afgekoelde groenten in de dolsot. Leg de gebakken saté hier bovenop en garneer met de satésaus, Chinesekool, eieren, seroendeng, gebakken uitjes en bosui.
5. Serveer het schaaltje rijst ernaast.