

- Recept -

Zo maak je in een handomdraai
superlekkere

Sateetje Toverkip

Wij wensen je
alvast smakelijk eten!

Meer info op:
www.streetfood.nl of
www.toversaus.nl

royale portie voor

4 personen

voorbereidingstijd

10 minuten

moeilijkheidsgraad

Simpel

bereidingstijd

15 minuten ±

je hebt nodig...

- 1 kg kipdijfilet of varkenshaas
- 80 gram Toversaus® voor kipdijfilet of 60 gram Toversaus® voor varkenshaas
- 2 eetlepels van je favoriete bak- en braadolie
- satéstokjes (naar voorkeur)

Bereidingswijze ↩

Stap 1

Snij de kip of varkenshaas in blokjes. Snij deze niet al te klein. Leg de blokjes in een ruime kom zodat je er goed in kunt mengen!

Stap 2

Voeg de eetlepels olie en Toversaus® toe. Meng het geheel net zo lang totdat de blokjes allemaal mooi bedekt zijn met de Toversaus®. Rijg de blokjes aan de stokjes en leg deze op een bord.

Stap 3

Bereid je saté op de grill, bbq, in de oven of pan.

Grill: leg de saté op een rooster en grill deze op een middel-hoge temperatuur voor zo'n 10-15 minuten. Regelmatig keren!

Bbq: eigenlijk hetzelfde als op de grill.

Oven: voorverwarmen op 200 graden en laten garen voor 15-20 minuten op een rooster.

Pan: 't zelfde als op de grill maar dan in de pan!

Klaar! ↩

Serveer de stokjes saté met bijvoorbeeld een rijst-, bami- of wokgerecht. Ook heerlijk gewoon zo als tussendoortje of (midnight-)snack!

Zeker ook lekker met een sausje (knoflook, pinda) of een pikantje erbij. Smul smakelijk!



marinade · smaakmaker · alleskunner!

De beste,
snelste, lekkerste
& dikste! ↩

Tover saus®



Marinade
...voor alles!

BESTEL MAKKELIJK JE TOVERSAUS OP

TOVERSAUS.NL

SHOP NU!

streetfood™

gezellig samen!