

Surinaamse kipspiesjes / Surinames Chicken Skewers



Boodschappenlijstje

500 gram bio-kipstukjes
houten prikkers

voor de marinade

50 ml sojasaus
1 eetlepel sesamololie
1 uitje, gesnipperd
2 teentjes knoflook geplet
2-3cm stukje verse gember, geraspt
1 madame Jeanette peper
1 eetlepel tomatenpuree
1 theelepel 5-spice
peper & zout, naar smaak

Zo maak je Surinaamse kipspiesjes

Eerst maak je de marinade, in een middelmatig grote kom

Roer de sojasaus met de sesamololie, ui, knoflook, gember en madame Jeanette peper samen.
Kruidt de marinade met de 5 spice, versgemalen peper en zeezout.
Roer de tomaten puree er door en zorg ervoor dat de marinade goed gemengd is.

Doe de kipstukjes erbij in de kom en bedek ze helemaal met de marinade.
Dek de kom goed af en zet hem 1-2 uur in de ijskast, zodat de smaken kunnen blenden.

Neem de kom uit de ijskast en rijg de kipstukjes aan de houten spiesjes.
Verhit de grillpan, vet hem niet in en bak de spiesjes aan beide kanten mooi bruin.
Zorg ervoor dat er donkerbruine streepjes op de spiesjes te zien zijn,
Druk de spiesjes om de beurt stevig in de pan, met een vork.

Serveer de kipspiesjes samen met de bruine bami.

Maak eventueel pindasaus bij de kipspiesjes met het volgende snazie recept

Surinaamse kipspiesjes / Surinames Chicken Skewers

Boodschappenlijstje

1 teentje knoflook, geplet	100 ml melk (of water)
2 theelepels verse gember, geraspt	1 eetlepel azijn
2 eetlepels zonnebloem olie	3 eetlepels sojasaus
1 theelepel tomatenpuree	1 theelepel laos
halve pot Faja Lobi pindakaas	zeezout, naar smaak

Optioneel: ½ Madame Jeanette peper

Zo maak je pittige Surinaamse pindasaus

Pers de knoflook, snij de peper fijn en rasp 2 theelepels verse gember.

Bak knoflook, peper en gember zacht en roer de tomatenpuree erdoor, als alles zacht is.

Voeg de pindakaas toe, roer het stevig door en blijf roeren terwijl met mengsel dikker wordt.

Schenk de melk er geleidelijk bij terwijl je blijft roeren en roer ook de azijn en ketjap erdoor.

Roer tot slot de laos door de saus en proef of de saus zout en dik genoeg is.

Deze Surinaamse pindasaus smaakt heerlijk bij kip, maar eigenlijk bij alle soorten vlees.

Goed om te weten: Als de saus bij de maaltijd niet opgaat kun je het restant in een goed afgesloten potje een paar dagen bewaren, als je het maar in de ijskast zet!

Surinaamse kipspiesjes / Surinames Chicken Skewers



Shopping list

500g organic chicken breast
wooden skewers

for the marinade

50ml soy sauce
1 tablespoon sesame oil
1 onion, chopped
2 cloves garlic, crushed
2-3cm piece fresh ginger, grated
1 madame Jeanette pepper, cut into tiny pieces
1 tablespoon tomato puree
1 teaspoon 5-spice
pepper & salt, to taste

How to make Surinamese chicken skewers

First make the marinade, in a medium sized bowl

Stir the soy sauce with sesame oil, onion, garlic, ginger and Madame Jeanette pepper together.
Season the marinade with the 5 spice, freshly ground pepper and sea salt.
Stir in the tomato puree and make sure the marinade is well mixed.

Add the chicken pieces to the bowl and cover them completely with the marinade.
Cover the bowl well and put it in the fridge for 1-2 hours, so that the flavours can blend.

Take the bowl out of the fridge and thread the chicken pieces onto the wooden skewers.
Heat the grill pan, do not grease it and fry the skewers on both sides until nicely brown.
Make sure there are dark brown stripes on the skewers,
Press the skewers firmly into the pan one by one, using a fork.

Serve the chicken skewers together with the brown bami

If you like, make peanut sauce for the chicken skewers with the next snazzie recipe

Surinaamse kipspiesjes / Surinames Chicken Skewers

Shopping list

1 garlic clove, crushed	100 ml milk (or water)
2 teaspoons fresh ginger, grated	1 tablespoon vinegar
2 tablespoons sunflower oil	3 tablespoons Soy sauce
1 teaspoon tomato puree	1 teaspoon galangal
half a jar Faja Lobi peanut butter	sea salt, to taste

Optional: ½ Madame Jeanette pepper

How to make a spicy Surinamese peanut sauce

Crush the garlic, finely chop the pepper and grate 2 teaspoons fresh ginger.

Fry the garlic, pepper and ginger until soft and stir in the tomato puree when everything is soft.

Add the peanut butter, stir vigorously and continue stirring while the mixture thickens.

Gradually pour in the milk while stirring and also stir in the vinegar and soy sauce.

Finally, stir the galangal into the sauce and taste whether it is salty and thick enough.

This Surinamese peanut sauce tastes delicious with chicken, but actually with all types of meat.

Good to know: If you don't finish all the sauce during the meal, you can store it in a well-sealed jar for a few days, as long as you put it in the fridge!