

Kipspiesjes / Chicken Skewers



Boodschappenlijstje

Marinade/saus

50 ml sojasaus
50 ml mirin
2 eetlepels rijstazijn
1 eetlepel lichtbruine suiker
1 teentje knoflook, geraspt
2,5 cm verse gember, geschild, geraspt
1 theelepel maïzena

Kipspiesjes

plantaardige olie, om te bakken
3 kippendijen zonder vel en bot

Garnering

pindasaus

Zo maak je Kipspiesjes

Verwarm de sojasaus, mirin, rijstazijn en bruine suiker in een kleine pan. Voeg de knoflook, gember en maïzena aan de pan toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat zachtjes sudderen voor +/- 8-10 minuten, Roer af en toe tot het mengsel dik en glanzend is.

Snij elke kippendij in drie of vier reepjes.
Rijg de kipreepjes aan de spiesjes.

Om de spiesjes te bakken, verhit je een grote grillpan op middelhoog vuur. Voeg een scheutje olie toe en als de pan heet is, leg je de kipspiesjes er in. Bestrijk ze met de marinade saus en bak ze 3-4 minuten aan elke kant, Bestrijk de spiesjes regelmatig met de saus. Draai de spiesjes regelmatig om, tot de kip gaar is en bedekt is met alle saus.

Serveer de kipspiesjes warm, met de pindasaus er naast

Kipspiesjes / Chicken Skewers



Shopping list

Marinade/Sauce

50 ml soy sauce
50 ml mirin
2 tablespoons rice vinegar
1 tablespoon light brown sugar
1 clove garlic, grated
2.5cm fresh ginger root, peeled, grated
1 teaspoon cornflour

Chicken Skewers

vegetable oil, for cooking
3 skinless, boneless chicken thighs

Garnish

peanut sauce

How to make Chicken Skewers

Heat the soy sauce, mirin, rice vinegar and brown sugar in a small pan. Add garlic, ginger and cornflour and bring it to the boil. Turn down the heat and simmer gently for 8-10 minutes, stirring occasionally. Wait for it until the sauce has thickened and looks glossy.

Cut each chicken thigh into three or four strips.
Thread the chicken strips onto the skewers.

To cook the skewers, heat a large frying pan over a medium heat. Add a drizzle of oil and once hot, add the chicken skewers. Brush with the sauce and cook for 3-4 minutes on each side. Keep brushing regularly with the sauce and turning frequently. Until the chicken is cooked through and coated in all the sauce.

Serve the Chicken Skewers hot, with the peanut sauce on the side