

## Saté Ajam – Indische Kipsaté Suikervrij van de Kamado



*Perfect gegaarde en smaakvolle saté met authentieke kruiden*

Saté Ajam, oftewel Indische kipsaté, is **een echte klassieker uit de Indonesische keuken**. Dit recept maakt gebruik van **kippendijen voor extra sappigheid** en een zelfgemaakte **suikervrije marinade**, waardoor het een gezondere optie is zonder in te leveren op smaak. Door de saté op de **kamado** te bereiden, krijgt het vlees een heerlijk rokerig aroma en een **perfect gegrilde buitenkant**. Serveer **met pindasaus, frisse atjar en gekruide bulgur** voor een complete Indische maaltijd!

### Benodigheden

- **Satéprikkers, minimaal 10 stuks** (Gebruik je hout? Week ze in water om verbranden te voorkomen.)
- **Snijplank en mes**
- **Mengkom**
- **Keukenkwastje** (voor het bestrijken van de saté)
- **Kamado met rooster & hitteschild** (voor indirecte garing)
- **Optioneel: Gietijzeren rooster of plancha** voor een nog mooiere grillstrepen

## Ingrediënten

Voor de Saté Ajam:

- 700 g kippendijen, in blokjes (kipfilet kan ook, maar is iets droger)
- 1 ui of 2 sjalotjes, fijngesneden
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 tl djahé (gemberpoeder)
- 1 tl laos
- 1 tl ketoembar (gemalen korianderzaad)
- ½ tl djintan (gemalen komijnzaad)
- 2 el Stevia basterdsuiker
- 1 tl sambal
- 5 el zelfgemaakte ketjap manis
- ½ limoen (of 1 el limoensap)

## Vorbereiding voor op de kamado

### Stap 1: Maak de marinade

1. Meng in een grote kom de **ketjap manis, stevia basterdsuiker, limoensap, knoflook, ui en alle specerijen**.
2. Voeg de kipblokjes toe en meng goed, zodat alle stukjes bedekt zijn met de marinade.
3. Dek af en laat **minimaal 2 uur marinieren** in de koelkast (bij voorkeur een hele nacht voor extra smaak).

### Stap 2: Satéprikkers voorbereiden

1. Week de houten **satéprikkers minimaal 30 minuten** in water om verbranden te voorkomen.
2. Rijg de kipstukjes stevig aan de prikkers, zonder ze te strak op elkaar te duwen (voor gelijkmatige garing).

## Bereiding op de kamado

### Stap 1: Kamado instellen

1. **Verwarm de kamado tot 180-200°C**, met een **directe opstelling** (zonder hitteschild).
2. Voeg een **blokje rookhout** toe (bijvoorbeeld **kersen- of appelhout**) voor een subtiele rooksmaak.
3. Gebruik een **gietijzeren rooster** of plancha voor een mooie grillstructuur en gelijkmatige hitte.

### Stap 2: Saté grillen

1. Plaats de satéstokjes **direct op het rooster** en grill ze **3-4 minuten per kant**, tot ze goudbruin en gekaramelliseerd zijn.
2. **Optioneel:** Strijk tijdens het grillen extra marinade over de saté voor een diepere smaak.

3. **Indirect verder garen?** Als de saté bijna gaar is, kun je de satéstokjes nog **5-7 minuten indirect** laten garen voor extra malsheid.

**Tip:** Wil je extra sappige saté? Leg een stukje aluminiumfolie onder de stokjes zodat ze niet uitdrogen.

## **Serveer en geniet!**

Deze **Indische saté ayam** smaakt heerlijk met:

- **Zelfgemaakte suikervrije pindasaus**
- **Atjar tjampoer** voor een frisse tegenhanger
- **Bulgur in plaats van rijst** als koolhydraatarm alternatief
- **Verse koriander en gebakken uitjes** als extra toppings

**Probeer dit suikervrije saté ayam recept en ervaar de authentieke Indische smaak rechtstreeks van de kamado!**

## **Variatietips**

- **Mildere saté?** Laat de sambal weg of vervang door een snufje zoete paprikapoeder.
- **Nog kruidiger?** Voeg een snufje kurkuma of een extra tl ketoembar toe aan de marinade.
- **Vegetarische variant?** Vervang de kip door **tempeh of stevige tofu**, en marineer langer voor extra smaak.
- **Extra knapperig?** Bestrijk de saté tijdens het grillen met een dun laagje kokosolie voor een extra geurig effect.

## **Bewaartips**

**In de koelkast:**

- Bewaar **gegrilde saté** tot **2 dagen** in een afgesloten bakje.
- Bewaar de stokjes apart van de saus om te voorkomen dat ze zacht worden.

**In de vriezer:**

- Vries **rauwe, gemarineerde saté** in voor maximaal **2 maanden** (ideaal om later te bereiden).
- Gegrilde saté kan ook worden ingevroren, maar smaakt vers het best.

## **Opwarmtips**

- **Kamado:** Verwarm indirect op **120°C** gedurende **10 minuten**.
- **Oven:** Leg de saté in een ovenschaal, dek af met aluminiumfolie en verwarm op **160°C** gedurende **10-15 minuten**.
- **Airfryer:** Verwarm op **160°C** gedurende **5 minuten**.
- **Pan:** Bak kort in een pan met een scheutje olie op middelhoog vuur.
- **Niet aanbevolen:** Magnetron – hierdoor wordt de saté snel taai en droog.