**Kipsate met pindasaus**

kip
rijst, frietjes of noedels
verse koriander
verse gember
komijnpoeder
kurkuma
chilipepertje
knoflook

ongezouten pinda’s
tomatenconcentraat
kokosmelk
ui
sojasaus
bastaardsuiker
limoensap
arachideolie
peper & zout

**Maak eerst de saus**. Bak een gesneden ui met geperst knoflook in arachideolie. Doe dit samen met de geroosterde pinda’s, geraspte gember, een chilipepertje zonder zaadjes, een schepje tomatenconcentraat en verse koriander in de blender en mix tot een stevige pasta.

Schep die in een kookpannetje en voeg op laag vuur voldoende kokosmelk toe om de gewenste consistentie te bereiken. Breng de saus op smaak met komijnpoeder, peper en zout uit de molen, een scheutje sojasaus, een scheutje limoensap en bastaardsuiker, naargelang het eindproduct meer of minder zoet moet zijn.

Voeg wat kurkuma toe voor een intensere kleur. Als hobbykok kan je experimenteren met de verhoudingen van de ingrediënten om je eigen recept te ontwikkelen.

**Maak spiesjes** met op kubusjes gesneden kippenwit. Bak of gril ze en serveer met de opgewarmde saus. Hier wordt deze delicatesse geserveerd met sojascheuten, noedels met een eitje en een fris slaatje.