



Indonesische kalkoensaté met pindasaus

op jasmijnrijst met komkommersalade



30-40min



2 personen

Tegen een lekker sateetje zeggen wij nooit nee, zeker niet als we er onze eigen pindasaus bij mogen serveren. Zelf pindasaus maken is ontzettend makkelijk en kost evenveel tijd als naar de winkel lopen voor een potje kant-en-klaar. En het is ook nog eens veel lekkerder. Probeer het vandaag en je wil nooit meer iets anders.

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 10g verse koriander
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 vers chilipepertje
- 2 kalkoenfilets
- 1 zakje tandoori masala
- 1 komkommer
- 1 zakje pindakaas⁵
- 1 zakje sojasaus^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- ovenschaal
- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- maatbeker
- 4 satéprikkers
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 772kcal, vet 26.1g, koolhydraten 94.8g, eiwit 41.0g



1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Salade maken

Snijd de **komkommer** in schuine plakjes. Hussel om met de **koriander**, **1/4e van de gember**, 2el azijn en 1/2tl suiker. Breng de **komkommersalade** op smaak met zout en peper.



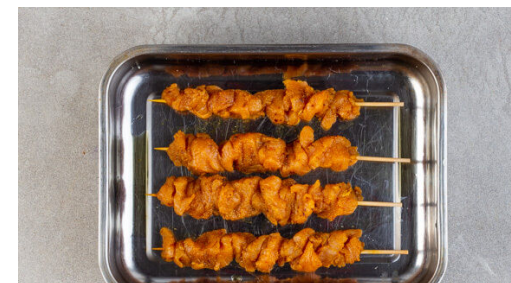
2. Kalkoen marineren

Verwarm de oven voor op 250°C. Hak de **koriander** zonder harde steeltjes fijn. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en hak of rasp **beide** fijn. Halveer de **chilipeper**, verwijder evt. de zaadlijsten en snijd 'm in dunne reepjes. Dep de **kalkoen** droog en snijd het **vlees** in repen van ca. 1cm. Wrijf in met **1tl tandoori masala**, een snuf zout en 1el olie.



5. Pindasaus maken

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **knoflook** met de **rest van de tandoorikruiden** en de **gember** 1-2min. Voeg de **pindakaas** en de **sojasaus** toe en schenk al er al roerend 50-100ml water bij, afhankelijk van hoe dik je de **pindasaus** wil hebben.



3. Spiesjes maken

Rijg de **kalkoenstukjes** aan ca. 4 satéprikkers en leg de **spiesjes** in een ovenschaal. Rooster 10-15min in de oven, tot het **vlees** gaar en goudbruin is. Draai de **spiesjes** halverwege om.



6. Serveren

Serveer de **saté** op de **rijst** en besprenkel met de **pindasaus**. Bestrooi met de **chilipeper** naar smaak en geef de **komkommersalade** erbij.