

SF Sappige Borst Saté

Ingrediënten:

- 500 g Sranan Fowru N.V. borstfilet of borst (in blokjes gesneden) Borst: SRD 108 per pond
Borstfilet: SRD 136 per pond
- 3 el barbecue- of satémarinade
- 1 el olie
- Satéstokjes (even weken in water)

Bereiding:

1. Marineer de kip in de marinade en olie. Dek af en laat minstens 4 uur (liefst een hele nacht) trekken in de koelkast.
2. Rijg de kip aan de stokjes.
3. Grill op een hete grillpan, BBQ of in de oven tot nét gaar (ca. 10-12 min). Keer regelmatig.
4. Serveer met pindasaus en bami, nasi of witte rijst.

Eet smakelijk!