Chicken Satays:

Vorspeisen
leicht
Für 4 Personen
Zeit: ca. 30 Minuten
Vorbereitungen: Marinieren, Erdnußsauce

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:
1 kg Hähnchenbrust, in mungerechte Happen geschnitten, auf Spieße gesteckt

Marinade:
1 TL Sesamöl
1 EL Erdnußöl
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
2 cm frische Ingwerwurzel, geraspelt

Erdnußsauce:
1 EL Erdnußöl
2/4 Tasse Erdnußbutter „Crunchy“
2 TL süße Chilisauce
2/4 Tasse Coconut Cream
1 EL Limettensaft
1 fein gehackte Zwiebel
1/4 Tasse süße Sojasauce
1 EL gemahlener Koriander
1 TL brauner Zucker

Zubereitung:

1. Die marinierten Spieße grillen und mit der Erdnußsauce servieren, die wie folgt zubereitet wird:

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln 5 Minuten garen, dann Erdnußbutter, süße Sojasauce, Koriander, Chilisauce und Coconut Cream dazugeben und aufkochen lassen.

3. Hitze reduzieren und 5 Minuten simmern lassen.

4. Zucker und Limettensaft zugeben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Anrichten / Tips:

Am besten gleich die doppelte Menge an Sauce machen...

Guten Appetit & Cheers!

Notizen: