



Satay-Spieße mit Pikanter Kokos-Erdnuss-Dip

Description

800 g Hähnchenbrust
3 EL Olivenöl

2 EL Sambal Oelek

7 EL Sojasauce

3 EL Ketchup

2 Stäck Knoblauchzehen

1 Stäck Chilischote

2 Scheiben Ingwer

Saft und Abrieb einer halben Bio-Limette für den Dip:

150 g Erdnussbutter

200 ml Kokosmilch

2 EL Agavendicksaft

2 EL rote Currysauce

Salz

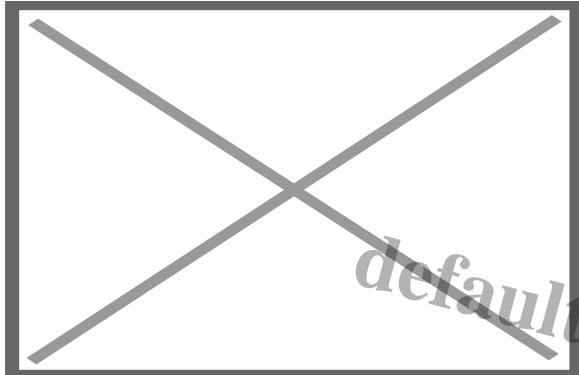
Pfeffer

Die Hähnchenbruststücke waschen, trocken tupfen, entgegen der Fasern schräg der Länge nach in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Olivenöl, Sambal Oelek, Ketchup, Sojasauce sowie geriebene Limettenschale und -saft hinzufügen. Außerdem kommen noch geriebener Ingwer und fein gehackter Knoblauch sowie Chili rein. Alles vorsichtig vermengen und am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Hähnchenstreifen der Länge nach auf Holzspieße stecken und in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die restliche Marinade zugeben und 2-3 Minuten anbraten.

Für den Dip die Erdnussbutter mit der Kokosmilch, etwas Agavendicksaft und der Curypaste vermengen und in einem Topf erwärmen. Nach Gusto noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Category

1. Gefügel

Date Created

Februar 11, 2022

Author

jeanny