



SATÉ-SPIEßE

Zubereitung für 2 Personen:

- 1)** 200g Hähnchenbrustfilet in dünne Streifen schneiden. 1cm Ingwer schälen, fein reiben, mit 25ml Kokosmilch, 2 Esslöffeln Sojasauce, etwas Sambal oelek, ½ Teelöffel Koriander, etwas braunem Zucker und Salz zu einer Marinade verrühren.
- 2)** Die Fleischstreifen darin zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden einlegen. Währenddessen Holzspieße in Wasser legen.
- 3)** Für die Sauce 1 cm Ingwer schälen und fein reiben.
- 4)** 100 g geröstete ungesalzene Erdnüsse fein mahlen. Mit 125ml Kokosmilch, ½ Teelöffel Sambal oelek und einem Teelöffel Zucker aufkochen und anschließend sämig einkochen lassen. Mit einem Esslöffel Limettensaft und Salz abschmecken.
- 5)** Das Fleisch auf die Holzspieße fädeln.
- 6)** In heißem Öl von jeder Seite 3 bis 4 Minuten garen und mit der Erdnuss-Sauce genießen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit,

Ihr LUXURY DREAMS Team



LUXURY DREAMS

VALUE YOUR TRAVEL TIME