



KYCKLING

Kycklingspett med jordnötssås

Kock: **I min syrras kök** Tid: **30 min** Portioner: **4-6**



Att förgylla sin kyckling med en krämig jordnötssås är ju bara så gott. Lite sött, salt och väldigt smakrikt! Dessutom så enkelt att laga.



INGREDIENSER

Kyckling

- 1 kg kycklingfilé
- 1 dl sweet chilisås
- 1 dl japansk soja
- 1 vitlök solo eller 3 vitlöksklyftor
- 2 msk olja
- salt och peppar

Jordnötssås

- olja till stekning
- 2 msk röd currypasta
- 500 ml kokosgrädde
- 2 grönsaksbuljongtärningar
- 0,5-1 msk strösocker

en nypa salt
1,5 dl jordnötter

Till servering

kokt ris
limeklyftor och koriander

GÖR SÅ HÄR

- 1 Dela kycklingen på längden. Blanda allt utom salt och peppar till en marinad, lägg i kycklingen och låt marinera minst en timme för bästa smak.
- 2 Sätt ugnen på 150°. Trä upp kycklingen på spett och lägg i en ugnform med galler (eller på en plåt med bakplåtspapper om du inte har någon sådan form). Salta och peppra lätt. Stek i ugnen tills genomstekt (ca 15 min). Passa på att slå på riset samtidigt.
- 3 Jordnötssås
Fräs curryn i olja några minuter. Tillsätt kokosgrädde och buljong. Mixa eller hacka nöterna, häll i såsen. Koka ihop och smaka av med socker och salt. Låt gå ihop en stund.
- 4 Servera med nykokt ris, lime och koriander.