



KYCKLING

Chicken satay på mitt vis

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Högt älskad klassisk thailändsk rätt gjord på mitt vis. Hemligheten till framgången är nog de tunna långsmala bitarna kyckling på varje spett. Och så den underbarasåsenförstås!



INGREDIENSER

600 g kycklingfilé
smör eller olja till pannan
grillspett (ca 20 stycken)

MARINAD

0.5 dl sweet chilisås
0.5 dl oliv- eller rapsolja
0.5 dl soja

JORDNÖTSSÅS

1 bit färsk ingefära (ca 4 cm)
3 vitlöksklyftor
0.5 burk kokosmjölk (200 ml)
5 msk jordnötssmör

0.5-0.75 dl sweet chilisås

TILL SERVERING

ev jasminris

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att blötlägga spetten om engångsgrillspett används. Det kan varamest praktiskt här, med tanke på mängden spett.
- 2** Skär kycklingfiléerna i långsmala bitar.
- 3** Vispa ihop marinaden och lägg ner kycklingen att marinera i minst 1/2 timme. Gör sedan så många spett du kan!
- 4** Grilla spetten på utegrillen, i grillpannan eller i 225° varm ugn. De kan också stekas i en stekpanna med smör. Stek då hastigt på ganska hög värme i 2-3 minuter på varje sida.
- 5** Skala och riv ingefäran till såsen. Krama ur den rivna ingefäran och lägg saften i en skål. Skala och pressa ner vitlöken. Blanda ihop med kokosmjölk, jordnötssmör och sweet chilisås.
- 6** Servera kycklingspetten att doppa i jordnötssåsen, och eventuellt med jasminris.