



KYCKLING

Sataykyckling med jordnötssås

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Sataykyckling med smakrik jordnötssås.



INGREDIENSER

Sataykyckling

0.5 kruka färsk koriander
1 st röd chili
800 g kycklingfilé
3 msk jordnötssmör
0.5 klyfta vitlök
2 st lime
2 bit färsk ingefära (2x2cm)
1 tsk japansk soja
3 dl ris

Jordnötssås

400 ml kokosmjölk

170 g jordnötssmör (chunky)
1 msk risvinäger
2 msk japansk soja
1.5 tsk sambal oelek

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att sätta på vatten och koka riset enligt förpackningen.
- 2** Riv skalet av limén och pressa den ena. Blanda skal och juice med koriander, chili, vitlök, jordnötssmör, ingefära och soja i en matberedare till en tjock marinad.
- 3** Skär kycklingen lagom stora bitar för de spett du tänkt använda.
- 4** Blanda marinad och kycklingbitar. Massera in marinaden ordentligt.
- 5** Trä kycklingen på spetten, och lägg dem på en ungsplåt. Värm spetten i ugn på 225°C (grill) i cirka 15 minuter.
- 6** Värm kokosmjölk och jordnötssmör i en kastrull. Rör tills du får en jämn sås.
- 7** Blanda i sambal oelek, risvinäger och soja. Olika sorters jordnötssmör skiljer sig mycket i smak så du kan behöva lite mer eller lite mindre av någon ingrediens.
- 8** Låt såsen sjuda tills att den tjocknar. Jordnötssås har väldigt lätt för att spricka, undvik att att den kokar och värmehåll inte för länge.