



Sataye z kurczaka w sosie orzechowym

4 porcje

2,5 godz.

Składniki

- 400g fileta z kurczaka
- Marynata do mięsa:
- 2 łyżki sosu sojowego
- ½ posiekanej, czerwonej papryczki chilli
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 4 cm posiekanego kawałka imbiru
- łyżka miodu
- pieprz
- Sos orzechowy:
- łyżka oleju sezamowego
- 2 łyżki orzechów ziemnych
- 2 łyżki masła orzechowego
- puszka mleka kokosowego (ok 400ml)
- sok z ½ limonki
- świeża kolendra
- + drewniane wykałaczki lub patyczki

Przygotowanie

1

Filet z kurczaka pokrój na długie paski. Składniki marynaty dokładnie wymieszaj ze sobą i zamarynuj kurczaka na około 2h. Zamarynowane mięso wstaw na ten czas do lodówki. Zamarynowane paski z kurczaka nadziej na drewniane wykałaczki lub patyczki.

2

Do naczynia miksującego wlej wodę (1 litr). Umieść sataye z kurczaka na metalowej części parowara.



15 min



120



3

3

Ugotowane na parze sataye z kurczaka wstaw do rozgrzanego piekarnika na około 5 minut aby nabrały złoto-brązowego koloru.

4

Do naczynia głównego wlej olej sezamowy, wsyp orzechy.



1 min



100

5

Wlej mleko kokosowe (wlej około 350ml, 50ml pozostaw do późniejszego zmiksowania), wsyp świeżą kolendrę (opcjonalnie, jak lubisz) i sok z limonki.



5 min



100



3

6

Sos zmiksuj na gładko na prędkości. Jeśli jest zbyt gęsty, dolej mleka kokosowego i ponownie zmiksuj.