

Poulet Satay

Zutaten für ca. 10 Spiessli

500gr	Pouletbrüste
1pa.	Satay Seasoning Mix(A Beutel)
200 ml	Kokosmilch
3 EL	Sojasauce
1 EL	Ros Dee (Thai-Buillon)
10 Stück	Holz-Spiessli (Öl zum Braten)



Zubereitung

Zubereitung ca. 25 Minuten, Marinieren ca. 2 Stunden. Pouletfleisch in ca. 5 mm dünne und lange Streifen schneiden. Geschnittenes Pouletfleisch, Satay Seasoning Mix(A Beutel), Kokosmilch, Sojasauce und Ros Dee in einer Schüssel gut verrühren. Mariniertes Pouletfleisch wellenförmig am Spiesschen stecken. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. ziehen lassen.

Ein wenig Öl oder Kokosmilch in einer Bratpfanne leicht erhitzen. Spiessli portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 5-8 Minuten braten und warm stellen.

Satay Sauce

Satay Seasoning Mix (B Beutel)

200 ml	Kokosmilch
2 ½ EL	Zucker
100 gr	Gesalzene Erdnüsse, gemahlen.
1 TL	Salz
1 ½ EL	Reis-Essig

Kokosmilch und B Beutel aufkochen und danach leicht die Hitze reduzieren. Salz, Zucker und Erdnüsse dazugeben. Sauce ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dazu passt geschnittener Gurkensalat mit Charlottenscheiben in Reisessig.



Pouletbrüste



Satay Seasoning Mix



Kokosmilch



Sojasauce



Ros Dee



Holz-Spiessli



Gesalzene Erdnüsse



Reisessig

Sie finden alle Zutaten in unserem Shop

Siam Asia Shop . Schönenbergstr. 24, 8820 Wädenswil . Tel: 043 477 88 70

