

Satayspiessli mit Erdnussauce



Für 4 Personen:

4 Poulebrüstli ca. 100g/Pers
12 Holzspiesschen
2 EL helle Sojasauce
1 EL Erdnussöl
1 EL Zitronensaft
1 roter Chilli

Zutaten:

längs in je 3 Streifen , flach geklopft

Pouletstreifen wellenförmig an die
Spiesschen stecken. Sojasauce, Öl,
Zitronensaft und Chilli damit bestreichen,
zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std.
marinieren

Sauce:

60g gesalzene Erdnüsse
2.5dl Kokosmilch
2 EL helle Sultaninen
2 EL helle Sojasauce

alles pürieren, Sauce aufkochen.
Hitze reduzieren, unter gelegentlichem
Rühren ca. 5 Min. köcheln