



HÜHNCHENSPIESS MIT THAI-ERDNUSS-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 kg Pouletbrustfilet, in Streifen geschnitten

FÜR DIE MARINADE

110 ml Sojasauce

35 g Brauner Zucker

35 ml Sherry

40 ml Asiatische Fischsauce

15 g Knoblauch, fein gehackt

24 g rote Chiliflocken

2 g schwarzer Pfeffer, zerdrückt

FÜR DIE ERDNUSS-SAUCE

200 g

140 g Erdnussbutter

120 ml Agavensirup

240 ml Kokosmilch

30 ml Limettensaft

10 g Knoblauchgranulat, getrocknet

2 g rote Chiliflocken

115 ml Sojasauce

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: alle Zutaten gut vermischen. Das Hühnchen ca. 24 Stunden in der Marinade einlegen.
2. Das Hühnchen aufspießen und in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten.
3. Für die Erdnuss-Sauce: alle Zutaten gut vermischen, aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren, abschmecken und servieren.