



HÜHNCHENSPIESS MIT THAI-ERDNUSS-SAUCE



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 kg Filet de blanc de poulet, in Streifen geschnitten

FÜR DIE MARINADE

110 ml Sauce de soja
35 g Sucre de canne
35 ml Xérès
40 ml Asiatische Fischsauce
15 g Ail, finement hachées
24 g rote Chiliflocken
2 g Poivre noir, écrasé

FÜR DIE ERDNUSS-SAUCE

200 g
140 g Erdnussbutter
120 ml Agavensirup_Sirop d'agave
240 ml Lait de coco
30 ml Jus de limette
10 g Knoblauchgranulat
2 g rote Chiliflocken
115 ml Sauce de soja

PRÉPARATION

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