



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 Hühnerbrustfilet, 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 QimiQ Sahne-Basis
140 g Erdnussbutter
120 ml Agavensirup
240 ml Kokosmilch
30 ml Limettensaft
10 g Knoblauchgranulat
2 g rote Chiliflocken
115 ml Sojasauce

ZUBEREITUNG

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.