



HÜHNCHENSPIESS MIT THAI-ERDNUSS-SAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Echte Sahne - beste Qualität
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 kg Filet de blanc de poulet, coupé en lamelles

FÜR DIE MARINADE

110 ml Sauce de soja
35 g Sucre de canne
35 ml Xérès
40 ml Sauce à poisson asiatique
15 g Ail, finement hachées
24 g Flocons de piment rouge
2 g Poivre noir, écrasé

FÜR DIE ERDNUSS-SAUCE

200 g QimiQ Sauce Base
140 g Beurre de cacahuète
120 ml Sirop d'agave
240 ml Lait de coco
30 ml Jus de limette
10 g Ail, granulé
2 g Flocons de piment rouge
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.