



HÜHNCHENSPIESS MIT THAI-ERDNUSS-SAUCE



QimiQ VANTAGGI

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



25



medio

INGREDIENTI PER 10

1 kg Filetto di petto di pollo,

FÜR DIE MARINADE

110 Salsa di soia

35 g Zucchero bruno

35 Sherry

40 Salsa al pesce asiatica

15 g Aglio,

24 g Fiocchi di chili rosso

2 g Pepe nero,

FÜR DIE ERDNUSS-SAUCE

200 g QimiQ Sauce Base

140 g Burro di arachidi

120 Sciroppo d'agave

240 Latte di cocco

30 Succo di lime

10 g Aglio, granulare

2 g Fiocchi di chili rosso

115 Salsa di soia

PREPARAZIONE

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.