

Thaise 'JUST LIKE CHICKEN'- sateetjes met pindasaus



Ingrédients

- 320 g Greenway filestukjes 'just like chicken'
- 1 dl kokosmelk
- 15 g rode currypasta
- stukje gember van 1 cm
- 2 teentjes knoflook
- 10 ml sojasaus
- 20 g rietsuiker
- PINDASAUZ:
 - 80 g pindakaas
 - 100 g sweet chilisaus (zoetzuur)
 - sap van 1 limoen
 - 20 ml water
 - 2 eetlepels sojasaus
- EXTRA: lente-ui, geroosterde pindanootjes, verse koriander, rode chilipeper

Méthode

1. Maak de marinade: Meng de kokosmelk met de rode currypasta, fijngesneden

gember, knoflook, een scheutje sojasaus en de rietsuiker. Meng de filetstukjes met de marinade. Rijg de filetstukjes vervolgens op spiesjes.

2. Voor de pindasaus mix je pindakaas met de sweet chilisaus, het limoensap, de sojasaus en het water tot een gladde saus.
3. Rooster de spiesjes op de BBQ of in een grillpan en dien op met pindasaus en wat fijngesnipperde lente-ui, gehakte pindanootjes, eventueel wat verse koriander en chilipeper.

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be