

Thaïse ‘just like chicken’- saté met pindasaus

Deze eenvoudige streetfood snack vind je in Thailand op elke hoek van de straat. Kokos, rode currypasta en pindakaas geven de ‘just like chicken’ filetstukjes een heerlijke Aziatische touch!



Ingrediënten

- 320 g Greenway filetstukjes ‘just like chicken’
- 1 dl kokosmelk
- 15 g rode currypasta
- stukje gember van 1 cm
- 2 teentjes knoflook
- 10 ml sojasaus
- 20 g rietsuiker
- PINDASAU:
- 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

Methode

1. Maak de marinade: Meng de kokosmelk met de rode currypasta, fijngesneden gember, knoflook, een scheutje sojasaus en de rietsuiker. Meng de filetsstukjes met de marinade. Rijg de filetsstukjes 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.

Dit recept is van GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be