

Hähnchen-Satay-Spieße

50—60 Min

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Grill-Hähnchen-Gewürz, Öl und 100 ml Kokosmilch hinzufügen, gut vermischen und 30 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Jeden Streifen auf einen Spieß stecken.
2. Einen Grill oder eine Grillpfanne erhitzen, etwas Öl hinzufügen und die Spieße darauflegen. Auf jeder Seite 3 Minuten lang grillen, bis sie goldbraun sind.
3. Einen Grill oder eine Grillpfanne erhitzen, etwas Öl hinzufügen und die Spieße darauflegen. Auf jeder Seite 3 Minuten lang grillen, bis sie goldbraun sind.
4. Die Satay-Spieße auf einer Platte anrichten, mit Erdnüssen, Koriander und Chili bestreuen. Mit Sauce, Reis und Gemüse als Beilage zum Dippen servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Hähnchenbrust
1 EL	Grill Geflügel
1 EL	Olivenöl
250 ml	Kokosmilch
100 g	Erdnussbutter
0.5 TL	Curry Powder
1 EL	Sojasauce
1 TL	Apfelessig
1 TL	Honig