



Szarvas satay nyársak mogorószósszal

⌚ 60–70 Perc   

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 db	Édesburgonya
700 g	Szarvashús
1 db	Salotta hagyma
15 g	Barna cukor
250 ml	Kókusztej
1 csokor	Friss koriander
1 tk	Kurkuma
1 tk	♦ Gyömbér, őrölt
1 tk	♦ Vadak fűszerkeverék, őrölt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

For the satay sauce

100 g	Földimogyoró
15 g	Barna cukor
30 ml	Szójaszószt
100 ml	Kókusztejszín
2 ek	Tamarind paszta
1 ek	♦ Fokhagyma granulátum

- 1 Vágd kockákra a szarvashúst és az édesburgonyát, és tedd őket egy tálba. Keverd össze a barna cukrot a vadfűszerrel, az őrölt gyömbérrel és a kurkumával. Vágd finomra a salotta hagymát, és add hozzá a keverékhez.
- 2 Keverd össze az egészet jól, majd keverd hozzá a kókusztejet. Így jön létre a pác. Most dörzsöld be a páccal a szarvaskockákat és az édesburgonyát, és hagyd pácolódni valamivel több mint egy órán át.
- 3 Ez idő alatt elkészíthető a mogorószósz. Ehhez a földimogyorót egy serpenyőben addig kell pirítani, amíg szépen meg barnul.
- 4 A barna cukrot, 1 tk fokhagyma granulátummal és a tamarind pasztával alaposan keverd össze. Most add hozzá a földimogyorót, és botmixerrel pürésítsd finomra az egészet.
- 5 Ezután add hozzá a szójaszószt és a kókusztejszínt. Keverd össze az egészet, amíg krémes mártást kapsz.
- 6 Tedd az édesburgonyakockákat egy sütőpapírral borított tepsire, és 180 °C-os sütőben süsd 15 percig.
- 7 Ezután a szarvast az édesburgonyakockákkal együtt húzd nyársra, és fűszerezd sóval. Most forró serpenyőben, kevés növényi olajon, többször megforgatva süsd meg. Ízléstől függően a hús maradhat puha rózsaszínű is.
- 8 Tálald a satay nyársakat egy kis mogorószósszal, és díszítsd friss korianderrel.

