

ANIA STARMACH

Szaszłyki z kurczaka z sosem z orzeszków ziemnych

Co kupić?

Szaszłyki

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 3 szalotki
- 1 łyżeczka ziaren kolendry
- 2 gałązki trawy cytrynowej
- 4 łyżki mleczka kokosowego
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 mała papryczka chili
- 1 duża szczypta kurkumy

Sos

- 200g niesolonych orzeszków ziemnych
- 150ml mleczka kokosowego
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 papryczki chili
- 1 szalotka
- 1 pęd trawy cytrynowej
- patyczki do szaszłyków

Jak przygotować?

Szaszłyki

ANIA STARMACH

1. Trzy szalotki zblenduj z kolendrą, dwiema gałązkami trawy cytrynowej, sosem sojowym, chili, czterema łyżkami mleczka kokosowego, kurkumą.
2. Mięso pokrój w cienkie paseczki. Kurczaka przykryj powstałą pastą i odstaw do zamarynowania na godzinę. Po tym czasie mięso nabij na patyczki do szaszłyków i grilluj przez kilka minut na patelni.

Sos

3. W tym czasie przygotuj sos. Orzeszki zblenduj na masło orzechowe.
4. Na oleju przysmaż posiekany czosnek, trawę cytrynową, chili, szalotkę. Dodaj orzeszki, mleczko kokosowe. Sos podgrzewaj, aż zgęstnieje.
5. Gotowe szaszłyki podawaj z sosem.