

Oppskrift

Livèchekylling satay



1

Finhakk hvitløk, løk og chili og fres i olje i en varm panne, ca. 3 minutter. Skru ned varmen og rør inn peanøttsmør, kokosmelk og soyasaus, og kok videre under omrøring på lav varme i ca. 10 minutter.

2

Kjør glatt med stavmikser og rør inn hakkede peanøtter. Smak til med limesaft og småkok i 2 minutter. Avkjøl til romtemperatur og server.

3

Del kylling i biter og tre på grillspyd. Rør sammen søt soyasaus og smeltet smør og pensle kyllingspydene godt.

4

Grill på høy varme til akkurat gjennomstekt, og server med peanøttsaus og limebåter.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllinglår Utbenet 2kg Pk



Liveche Kyllinglår Utbenet 2x2,5kg Fr



Ingredienser

Livèche kyllinglår utbenet	800 g
Søt soyasaus	5 ss
Smeltet smør	4 ss
Peanøttsaus	
Hvitløksfedd	2 stk
Løk	1 stk
Chili	2 stk
Solsikkeolje	1 ss
Peanøttsmør	2 dl
Kokosmelk	2,5 dl
Søt soyasaus	3 ss
Salt soyasaus	2 ss
Salt	1 ts
Peanøtter, knuste	1 dl
Lime	1 stk

Til servering

Lime

2 stk