

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 2kø,5kg Frys



Ingredienser

Livèche kyllinglår utbenet

800 g

Peanøttsaus

Til servering

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