

Huvudrätt

Sataykyckling med sesam- och gurksallad

Av [Marc Fosh](#)

Total tid:

45 minuter

Antal personer:

4

Ingredienser

Ingredients

- 4 kycklingbröst tärnade
- 8 träspett

Ingredienser för Satay

- 150g slät jordnötssmör
- 50g saltade rostade jordnötter finhackade
- 200 ml konserverad kokosmjölk
- 1 stjälk citrongräs grovt hackad
- 1 medelstor röd chili urkärnad
- 1 tsk gurkmeja
- 1 skalad vitlöksklyfta
- 1 msk färsk hackad ingefära
- 3 kaffir-limeblad
- 20g färsk koriander finhackad
- 2 lime saften och 1 lime rivet skal
- 1 msk thailändsk fisksås
- 25 g mjukt ljust farinsocker

Ingredienser för Sesam och gurksallad

- 1 gurka
- 1 tsk hackad ingefära
- 2 tsk sesamolja
- 2 msk sweet risvinäger (t.ex. japansk Mirin vinäger)
- 2 msk risvinäger
- 1 tsk rostade sesamfrön
- Salt och peppar

Metod

Beredning:

35

Tillagning:

10

Antal personer:

4

Svårighet:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Swedish (Sweden)'] 0

1. Sätt ugnen på grill och värm till 200°C. Lägg alla satayingredienser utom jordnötter och koriander i hacktillsatsen och mixa till en pasta på hög hastighet.
2. Häll hälften av pastan i en stor skål och tillsätt jordnötter hackade korianderblad och tärnade kycklingbröst. Blanda väl och låt marinera i minst 15 minuter. Tvätta hacktillbehöret och ställ åt sidan.
3. Trä 3 eller 4 kycklingbitar med lite mellanrum på 8 träspett. Pensla med resten av sataypastan och sätt in spetten i ugnen ca. 10 minuter tills de precis blivit tillagade. Vänd dem ett par gånger.
4. Använd hacktillbehöret och skiva gurkan. Lägg skivad gurka i en skål tillsätt resten av salladsingredienserna och rör om. Låt marinera i 5 minuter och servera sedan med sataykycklingspett.

Blir det satay över kan du laga det med med nötkött. Se bara till att välja en fin köttbit t.ex. bringan.