Vietnamese saté met pikante satésaus



Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflookpuree 1000g



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

Ingrediënten

4

Voor de saté

- 4 stengels citroengras
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 15 g sojasaus
- 8 g oestersaus
- 5 g Bresc Knoflookpuree
- 15 g vissaus
- 300 g gesneden kippendijenfilet zonder vel
- 2 takjes Thaise basilicum
- 2 stengels lente-ui
- 8 g gehakte koriander
- 3 g 5 spices-kruidenpoeder
- 3 g zwarte peper
- kroepoek

Voor de saus

- 2,5 dl kant-en-klare satésaus
- 20 g hoisinsaus
- 10 g Bresc Strattu di pomodoro
- 1 dl kippenbouillon
- ½ el Bresc Citroengraspuree
- ½ el Bresc Knoflookpuree
- 1 el Bresc WOKpeper
- 1 el suiker

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten, behalve de stengels citroengras, de koriander, lente-ui en Thaise basilicum, door de kip en laat het minimaal 2 uur marineren. Snijd de lente-ui in ringen en hak de basilicum en koriander. Meng alle ingrediënten voor de saus en kook het door. Rijg het gemarineerde vlees aan de stengels citroengras en rooster ze goed totdat ze bruin en net gaar zijn op de BBQ of grill. Serveer de saté met de gehakte kruiden, de lente-ui, kroepoek en satésaus.