



Les plats principaux

Satés de poulet à la sauce cacahuète

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes poulet (en cubes de 2 cm)
3 cuillères à soupe ketjap manis
1 oignon (finement haché)
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de sambal oelek
1 cuillère à soupe d'ail (finement haché)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de coriandre (finement haché)
1 paquet Suzi Wan Pinda setésaus
1 cuillère à soupe de sucre
riz

Méthode de préparation

Mélangez le ketjap, l'oignon, le jus de citron, le sambal et la moitié de l'ail. Faites-y mariner les cubes de poulet pendant au moins une heure. Entretemps, faites tremper les bâtonnets à saté dans de l'eau.

Enfilez le poulet sur les bâtonnets et faites-les griller pendant 7-8 minutes au-dessus de braises ou dans une poêle à frire. Au moment de les retourner, donnez-leur quelques coups de pinceau avec de l'huile. Entretemps, faites chauffer la sauce et incorporez-y le sucre et le reste de l'ail. Présentez les saté avec du riz et de la sauce cacahuète et parsemez-les de coriandre.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette
Poêle à griller
Barbecue

