



Gesamtzeit: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Hähnchen Saté Spieße

Hähnchen Saté Spieße

500 g Hähnchenbrustfilet

2 Esslöffel Lien Ying Würzige Sojasauce glutenfrei

1 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Teelöffel frisch geriebener Ingwer (optional)

0.5 Limette, der Saft davon

1 Glas Lien Ying Saté Sauce

Holzspieße (vorher 30 min. in Wasser einweichen)

Hähnchen Saté Spieße

1.

Hähnchenbrust längs in etwa 2 cm dicke Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Sojasauce, Sesamöl, Honig, Knoblauch, Ingwer und Limettensaft gut vermengen. Mind. 30 min. marinieren, gerne länger (z. B. über Nacht im Kühlschrank).

Hähnchenstreifen auf die eingeweichten Holzspieße stecken. Grill oder Grillpfanne gut vorheizen. Spieße bei mittlerer Hitze 3–4 min. pro Seite grillen, bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind.

Die Saté Sauce im Topf erwärmen. Spieße mit der warmen Satésauce beträufeln und servieren. Dazu passt: Jasminreis, Gurkensalat oder frisches Baguette.