

Satay

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři pravidla šťavnatých špízů

- Použijte kuřecí stehna a krájejte stejně velké kousky.
- Marinujte 2 až 4 hodiny v chladu, ne na kuchyňské lince.
- Maso na špízu nemačkejte těsně k sobě.
- Gril musí být rozpálený; kuře je hotové při 75 °C.

Jak má satay chutnat

Maso je slano-sladké, aromatické po citronové trávě a koření, na povrchu lehce ožehnuté a uvnitř šťavnaté. Arašídová omáčka je hustá, ale stále se dá nabírat a namáčet.

Pořadí práce

- Namočte špízy a připravte marinádu.
- Maso marinujte v lednici.
- Uvařte arašídovou omáčku a udržujte ji jen teplou.
- Napíchněte maso, rozpalte gril a opékejte krátce.
- Změřte teplotu, přidejte čerstvé doplňky a podávejte.

Před grilováním

Hotové špízy, olej, kleště, čistý talíř a teploměr připravte předem. Talíř ani náčiní po syrovém kuřeti nepoužívejte pro hotové maso.

Načasování

- 30 minut předem namočte bambusové špízy.
- 2 až 4 hodiny nechte maso marinovat v lednici.
- Během marinování uvařte omáčku a připravte přílohy.
- Samotné grilování trvá přibližně 8 až 10 minut.

Recept pro 6 porcí



Suroviny

- 900 g vykostěných kuřecích stehen bez kůže, nakrájených na kousky 2,5 až 3 cm
- 2 stonky citronové trávy, 3 stroužky česneku a 20 g zázvoru
- 2 lžíce ketjap manis, 1 lžíce rybí omáčky a 1 lžíce neutrálního oleje
- 1 lžička mletého koriandru, 1/2 lžičky kurkumy a 1/2 lžičky chilli
- 20 až 24 bambusových špízů namočených 30 minut ve vodě
- 200 g arašídového másla, 250 ml kokosového mléka a 1 lžíce ketjap manis na omáčku
- 1 lžíce rybí omáčky, 1 až 2 lžičky limetové šťávy a chilli podle chuti na omáčku
- okurka, šalotka, limeta a rýže nebo ketupat k podávání

Postup

1. Nakrájejte maso - Kuřecí stehna nakrájejte na stejné malé kousky. Prsa lze použít, ale při grilování rychleji vysychají.
2. Připravte marinádu - Citronovou travu, česnek a zázvor nasekejte najemno. Smíchejte s ketjap manis, rybí omáčkou, olejem a kořením.
3. Marinujte v chladu - Maso promíchejte s marinádou, zakryjte a uložte na 2 až 4 hodiny do lednice.
4. Napíchněte špízy - Maso navlékněte volně, aby se teplo dostalo mezi kousky. Konce špízů nechte jako držadla.
5. Uvařte omáčku - Arašídové máslo, kokosové mléko, ketjap manis a rybí omáčku prohřejte. Limetu přidejte až po odstavení.
6. Rozpalte gril - Rošt potřete olejem a zahřejte na vysokou teplotu. Špízy vkládejte až na opravdu rozpálenou plochu.
7. Grilujte krátce - Opékejte přibližně 3 až 4 minuty z každé strany. Otáčejte, až vznikne zlatohnědý opečení.
8. Zkontrolujte a podávejte - Kuře musí v nejsilnějším místě dosáhnout 75 °C. Podávejte ihned s teplou arašídovou omáčkou a čerstvými doplňky.

Kontrola před podáváním

Povrch je zlatohnědý s několika tmavšími místy, maso není vysušené a teploměr v nejsilnějším kousku ukazuje alespoň 75 °C. Omáčka je hladká a neodděluje se.