Kyllingesatay

4 pers.

**Ingredienser**

* 400 g kyllingefilet
* 1 dl [kokosmælk](https://www.valdemarsro.dk/tag/kokosmaelk/)
* 60 g [peanuts](https://www.valdemarsro.dk/tag/peanuts/)
* 1 tsk [ingefær](https://www.valdemarsro.dk/tag/ingefaer/), friskrevet
* 1 fed [hvidløg](https://www.valdemarsro.dk/tag/hvidloeg/), presset
* chiliflager, efter smag
* 1 tsk soja

Tid: 1 time og 15 minutter

**Fremgangsmåde**

Kom kokosmælk, peanuts, ingefær, chiliflager og soya i en blender eller minihakker og kør til peanuts er finthakket.

Skær kyllingefileterne ud i 8 aflange strimler, som vendes i marinaden. Stil på køl i en skål med låg i en time eller natten over.

Sæt kyllingerne på iblødsatte\* træspyd. Grill de lækre kyllingesatay spyd i omkring 5 minutter, vend dem undervejs.

Har man ikke en grill kan de også tilberedes ved 175 grader varmluft i ovn i ca 18-20 minutter og på en pande stegt i lidt olie til de er gennemstegt.

\*hvis grillspydene er lavet af træ, så læg dem i et fad med vand i en times tid, så de ikke brænder på på grillen.