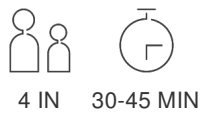




Kana-satay tortillad



4 IN 30-45 MIN

3 dl kookospiima

1 laimi mahl

2 spl punast karrit

1 küüslauguküüs

4 broileri rinnafileed

õli küpsetamiseks

4 tortillat

SATAY KASTE

1½ dl suhruta maapähklivõid

1 dl kookospiima

2 spl punast karrit

½ tl vürtskõmneid

1½ tl suhkrut

1 laimi mahl

1½ spl kalakastet

Salat nt: hiina redis, porgand, kurk, koriander, münt, laim, röstitud seesamiseemned

1. Leotage bambusvardaid vees vähemalt 30 minutit. Segage omavahel kookospiim, laimimahl ja punane karri. Koorige ja hakkige valge mugulsibul ning lisage segule. Pange broileritükid marinaadi ja laske u pool tundi tõmmata.

2. Valmistage satay-maapähklikaste. Segage kõik ained omavahel läbi ja maitsestage kalakastmega.

3. Lükige broileritükid vardasse ja valmistage salat.

4. Süüdake grill ja kasutage otsest kuumust. Määrige rest õliga ja pange vardad restile. Grillige broilerivardaid 6–8 minutit mõlemalt poolt.

5. Soojendage samal ajal tortillad.

6. Täitke tortilla salati ja muude lisanditega ning pange peale broileritükke ja maapähklikastet.

Retsepti ja foto: ajakirjast Aiakoka suvi (Pihakokin kesä)