



Grillspett med jordnötssås

Ingredienser 6 personer

800 g fläsk-, ox- eller kycklingfilé

Marinad:

2 tsk thai red curry pulver, Kockens

1,5 tsk svartpeppar

4 msk neutral olja

2 msk fisksås

2 msk citron, pressad

2 msk råsocker

Jordnötssås:

100 g jordnötter, finhackade

400 ml kokosmjölk

4 tsk röd currypasta

1 msk råsocker

1 msk citron, pressad

1 msk fisksås

Tillbehör:

jasminris och gurksallad

Tillagning

Grillspett med jordnötssås är alltid lika populärt. Köttet kan vara kycklingfilé, fläskfilé eller oxfilé. Det skärs i tunna strimlor och får ligga i en marinad. Vår lättgjorda jordnötssås kan göras mer eller mindre het beroende på hur mycket currypasta du tillsätter. Såsen kan göras helt klar dagen innan; den blir bara godare när den får stå och mogna.

1. Skär köttet i ca 10 cm långa bitar och skär sedan varje bit i strimlor. Blanda ingredienserna till marinaden och lägg ner köttet däri minst 1 timme i rumstemperatur men gärna längre upp till ett dygn i kylskåp.
2. Sås: Finhacka jordnötterna gärna i matberedare. Koka upp kokosmjölk, currypasta, socker, citron, fisksås och jordnötter. Låt sjuda men inte stormkoka utan lock ca 40 minuter.
3. Blötlägg gärna träpinnarna ca 30 min i kallt vatten. Sätt ugnen på grill 250°.
4. Trä upp köttet på spetten. Grilla det högt uppe i ugnen ca 4 min på var sida.
5. Servera med ris och gurksallad.