

کباب چیکن ساتای

کباب سینه مرغ ساتای یا چیکن ساتای یک غذای تایلندی بوده که در نوع خود بسیار لذیذ می باشد. این کباب را می توان در کنار آناناس کبابی سرو نمود که به آن chicken satay pineapple هم می گویند. مواد لازم :



کباب سینه مرغ ساتای یا چیکن ساتای یک غذای تایلندی بوده که در نوع خود بسیار لذیذ می باشد. این کباب را می توان در کنار آناناس کبابی سرو نمود که به آن chicken satay pineapple هم می گویند.

مواد لازم :

خامه ترش 3/2 پیمانه
ریحان تازه دو قاشق غذاخوری
شکر قهوه‌ای 1 قاشق غذاخوری
کره آب شده 1 قاشق غذاخوری
ادویه تایلندی 1 قاشق چایخوری
سیر رنده شده 1 حبه
آناناس تازه 1 عدد
روغن به مقدار لازم
سینه مرغ بدون استخوان 450 گرم
برنج پخته شده 2 پیمانه
لفل قرمز تازه به مقدار لازم

طرز تهیه :

برای تهیه سس تایلندی مخصوص این کباب، در یک کاسه کوچک، خامه ترش، ریحان تازه خرد شده، شکر قهوه‌ای، کره، ادویه تایلندی و سیر را با یکدیگر مخلوط کنید و کنار بگذارید.

سر و ته آناناس را بگیرید. آن را از وسط دو نیم کنید و نیمه‌ها را به برش‌های کوچک تقسیم کنید. روی آنها روغن بمالید و کنار بگذارید.

مرغ‌ها را خرد کنید و آنها را به سیخ‌های چوبی بکشید.

برای کباب کردن، کباب‌پز را با حرارت ملایم روشن کنید. مرغ‌ها را 10 تا 12 دقیقه روی آن کباب کنید تا کاملاً مغزپخت شوند. البته باید در میانه مراحل پخت، روی هر دو طرف آنها سس بمالید.

آناناس‌ها را نیز 6 تا 8 دقیقه کباب کنید.

آنها را روی برنج پخته شده قرار دهید و سرو کنید. می‌توانید با فلفل قرمز و ریحان خرد شده تازه نیز روی آنها را تزئین کنید.