

Sataysås

3 klyftor vitlök
2 schalottenlökar
1 citrongräs, den nedersta ljusa delen
4 tsk curry
2 msk honung
250 g osaltade jordnötter
6 dl kokosmjölk
2 msk matolja

Skala vitlök och schalottenlök, skiva tunt.
Skiva även citrongräs.

Fräs på lök och citrongräs tillsammans med curry i lite matolja.
Tillsätt socker, jordnötter
och låt alltsammans fräsa ett par minuter till,

Häll på kokosmjölken. Låt det hela koka upp

.
Låt det sjuda i ca 5 min,
mixa det sedan med en stavmixer till en slät sås.
Häll upp såsen i en skål.

Trä upp köttbitarna på blötlagda grillspett,
och lägg ner spetten i sataysåsen för att marineras.