Sate mit Champignons
Sa-Tê Näm

Herkunft: Vietnam
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Zutaten für 4 Portionen
1 Zehen(n) Knoblauch
2 cm Ingwer
1 TL Zitronengras
1 Zweig(e) Koriander
2 EL Fischsauce
1 EL Sesamöl
15 Champignons
Für die Sauce
3 EL Erdnüsse
1 Chilischote(n)
1 Zehen(n) Knoblauch
1 EL Minze
1 EL Zitronensaft
3 EL Fischsauce
2 EL Sesamöl
100 ml Kokosmilch

Vorbereitung
Den Knoblauch und Ingwer schälen. Den Knoblauch zerdrücken, Ingwer und Zitronengras fein hacken. Den Koriander waschen und hacken. Den Knoblauch, Ingwer, Zitronellgras, Koriander, Nuoc Mam und Sesamöl mischen. Die Champignons darin 3 bis 4 Stunden marinieren, dabei häufig wenden.

Zubereitung
Für die Sauce alle Zutaten außer der Kokosmilch miteinander verrühren. In den groben Teig, der dabei entsteht, die Kokosmilch einrühren. Die Champignons auf 4 Spieße verteilen und auf jeder Seite etwa 3 Minuten grillen, dabei mit der Marinade bepinseln. Heiß mit der Soße servieren.

© 2024 coquina.de