

Scampi satay (1 personer)

Forberedelse

Mariner scampispydene i Ketjap Manis blandet ut med sitrønsaft, ca 30 minutter. Pensle med sataysaus like før steking. Stekes på stekebord. Grønnsakene kuttet, hell over sataysaus (mesteparten), og stek i 160 graders convectionovn, 5-6 minutter. Server sataygrønnsakene med satayscampispyd lagt på toppen. Bildet viser single scampi, som også kan benyttes, men Scampispydene anbefales for å gi en ekstra effekt.



Produkter

Ketjap Manis *(Gluten,Hvete gluten,Soya,kan inneholde spor av Nøtter,Peanøtter,Paranøtter)	0,0075 l	
Realemon Sitrønsaft	5 ml	
Satay Peanut Sauce	0,050 kg	
Paradiso Scampi Spyd RPDTO 41/55	0,08 kg	(beregnet 2 spyd pr porsjon)
Olivenolje	0,01 l	
Wokgrønnsaker	0,1 kg	
Brokkoli	20 g	
Gulrot	20 g	
Purre	20 g	
Kokosmelk Premium 75%	0,020 l	

*Allergener