



Grillujemy z Rosé

Pierś kurczaka orientalnie z bok – choy z masłem fistaszkowym

- 2 duże oklepane tłuczkiem piersi kurczaka
- 2 łyżki sosu sojowego jasnego
- 6 łyżek gęstego jogurtu greckiego
- 2 łyżeczki czerwonej pasty curry
- ½ łyżeczki posiekanej świeżej lub suszonej kurkumy
- 2 łyżki octu ryżowego
- 2 łyżeczki cukru
- otarta skórka z 1 limonki
- sok z limonki
- 1 posiekana ostra papryczka
- 2 przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku
- 4/6 szt bok – choy
- 200 g masła
- 1 łyżeczka startego imbiru
- 2 łyżki sosu rybnego (może być sól do smaku)
- 1 łyżeczka ostrej pasty paprykowej typu sambal
- 1 czubata łyżka drobno posiekanych uprażonych orzeszków ziemnych

W misce łączymy : sos sojowy, jogurt, pastę curry, kurkumę, ocet ryżowy, cukier, skórkę z limonki, ostrą papryczkę, czosnek. Dodajemy pierś kurczaka i marynujemy przez całą noc w lodówce. Masło dobrze mieszamy z orzeszkami ziemnymi, imbirem, sokiem z limonki, sosem rybnym, sambalem. Przekładamy na folię spożywczą, formujemy wałek i dobrze schładzamy. Pierś kurczaka grillujemy około 10 minut, przekręcając na drugą stronę w połowie grillowania. Obok na ruszcie szykujemy jednocześnie dodatek bok – choy. Bok – choy kroimy na pół po długości, smarujemy lekko olejem, solimy i grillujemy około 3-5 minut przekręcając w trakcie. Na gorącą pierś kurczaka układamy bok –



Grillujemy z Rosé

choy a na górę cienki plaster smakowego zimnego masła. Podajemy natychmiast chętnie z plastrem grillowanego ananasa. Świetnym pomysłem jest podanie naszego zestawienia z kolendrą i awokado w grillowanej tortilli.

W wersji wegańskiej marynujemy seitan, tempeh, twarde tofu zamieniając jogurt grecki na 180ml mleka kokosowego. Bok – choy po grillowaniu mieszamy z neutralnym olejem np. z pestek winogron, łyżką masła z orzeszków ziemnych, 2 łyżkami sosu sojowego jasnego, sokiem z limonki i świeżo tartym imbirem.