



Spiedini di suino in salsa satay di arachidi con cetriolo e lime - 2 porzioni

15 minuti

5001



Arrosticini di suino



Salsa di Soia



Arachidi



Cetriolo



Kecap manis



Lime



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Arrosticini di suino**	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa di Soia 11 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Arachidi 1)	2 pacchetti	2 pacchetti
Cetriolo**	1 pezzo	1 pezzo
Kecap manis 11 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Lime	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	290 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2013 kJ/ 481 kcal	694 kJ/ 166 kcal
Grassi (g)	37 g	13 g
Grassi saturi (g)	12 g	4 g
Carboidrati (g)	14 g	5 g
Zuccheri (g)	8 g	3 g
Fibre (g)	2 g	1 g
Proteine (g)	26 g	9 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

1) Arachidi **11)** Soia **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Preparare la salsa satay

- Unite in una ciotolina metà **salsa di soia**, metà **kecap manis** e 1 cucchiaino d'**olio**. Togliete gli **arrosticini** dalla confezione, irrorateli con la salsa e lasciateli insaporire per qualche minuto.
- Nel frattempo, scaldate una padella senza condimenti su fuoco medio e tostate le **arachidi** per 2-4 minuti, finché saranno dorate.
- Raccoglietele in un bicchiere del mixer con la salsa di soia e la kecap manis avanzate, 2-3 cucchiaini d'**acqua** calda, il succo di uno spicchio di **lime** e frullate fino a ottenere una salsa liscia. In alternativa, tritatele finemente con un coltello.

3



Disporre nei piatti

- Disponete gli **arrosticini** nei piatti.
- Accompagnate con la **salsa satay**, il **cetriolo** e uno spicchio di **lime**.

2



Cuocere la carne

TIP: gli arrosticini saranno cotti quando non saranno più rosa al centro.

- Scaldate una padella su fuoco medio-alto con 1 cucchiaino d'**olio**. unite gli **arrosticini** e grigliateli per circa 3-4 minuti su ogni lato, finché saranno dorati.
- Nel frattempo, tagliate il **cetriolo** a bastoncini sottili di circa 1 cm.

Buon Appetito!