



# Spiedini di suino in salsa satay di arachidi

2 porzioni | con cetriolo, lime e salsa di soia

15 minuti • Mangiami per primo

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 <b>11</b> <b>13</b> )	1 pacchetto	1 pacchetto
Arachidi <b>1</b> )	2 pacchetti	2 pacchetti
Cetriolo**	1 pezzo	1 pezzo
Kecap manis <b>11</b> <b>13</b> )	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](http://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 gli arrosticini

**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!