

## SAUCE SATAY AUX CACAHUËTES



Catégorie: Sauces chaudes

Créée le 2022-01-27

Qualifié par Supercook CL

Proposé par Kitchen Center Chile

Temps total de préparation: 03:15 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

### LISTE DES INGRÉDIENTS

<b>1 gousse</b>	ail
<b>30 millilitre(s)</b>	huile d'olive
<b>1</b>	Petit oignon, coupé en quatre
<b>160 gramme(s)</b>	Beurre de cacahuète
<b>20 millilitre(s)</b>	Sauce soja sucrée
<b>20 millilitre(s)</b>	jus de citron
<b>15 gramme(s)</b>	sucre roux
<b>160 millilitre(s)</b>	lait de coco
<b>1 cuillère(s) à café</b>	poudre de curry
<b>1/2 cuillère(s) à café</b>	Piment jaune ou piment en poudre

### PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).