

Soja Spiesse von André Marty

Mengen für 10 Personen

3 dl Sojasauce	
1.25 dl Kokosmilch	
5 cl Essig	Reissessig
100 g Limetten	
50 g Honig	Agavendicksaft
100 g Ingwer	
1.0 cl Olivenöl	
500 g Basmatireis	
1.2 Liter Kokosmilch	
9 dl Wasser	
150 g Kokosnuss-Raspel	

Die Kokosmilch und das Wasser in einen Topf zum Erhitzen bringen und den Reis, Salz, Kokosöl und die Kokosflocken hinzugeben.

Bei sehr schwacher Hitze für 20-30 Minuten köcheln lassen bis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen ist und der Reis aufgequollen ist.

In einen Hochleistungsmixer die Sojasoße, Kokosmilch, Limettensaft, Reissessig, Agavendicksaft, Knoblauch und Ingwer geben und vermischen.

Die Soja-Würfel in heißem Wasser für 5 Minuten einweichen lassen, anschließend das Einweichwasser abschütten und in einer wiederverschließbaren Tüte mit der Soße füllen.

Das Ganze für eine Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Grill mit Olivenöl vorheizen und die Soja-Würfel auf einem Holzstab aufspießen. Auf den Grill für 5-10 Minuten braten bis es knusprig ist.