

## Soja Spiesse von André Marty

Mengen für 27 Personen

8.1 dl Sojasauce	
3.38 dl Kokosmilch	
1.35 dl Essig	Reissessig
270 g Limetten	
135 g Honig	Agavendicksaft
270 g Ingwer	
2.7 cl Olivenöl	
1.35 kg Basmatireis	
3.24 Liter Kokosmilch	
2.43 Liter Wasser	
405 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.