ไก่สะเต๊ะกับน้ำจิ้มถั่ว

เนื้อไก่หั่นบางหมักกะทิและขมิ้น ย่างบนกระทะจนหอม เสิร์ฟกับน้ำจิ้มถั่วอุ่น ๆ และมะนาว

สำหรับ **4** คน · เตรียม **20** นาที · หมักอย่างน้อย **30** นาที · ปรุง **15–20** นาที

วัตถุดิบ

มีถั่วลิสง ถั่วเหลืองและข้าวสาลี (กลูเตน) เมื่อใช้ซีอิ๊วขาวเด็กสมบูรณ์ ตรวจฉลากผงกะหรี่ว่ามีมัสตาร์ดหรือไม่ และตรวจส่วนผสมหากเปลี่ยนพริกแกง

ไก่และเครื่องหมัก

สะโพกหรืออกไก่ไม่มีกระดูก 600 กรัม หั่นเป็นเส้นบาง

กะทิ 100 มล.

ผงกะหรี่ชนิดรสอ่อน 1 ช้อนโต๊ะ

ขมิ้นผง 1 ช้อนชา

ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลทรายแดงชนิดนุ่ม 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ

กระเทียมขูดละเอียด 2 กลีบ

น้ำจิ้มถั่ว

เนยถั่วลิสงชนิดเนียน 100 กรัม

กะทิ 200 มล.

พริกแกงเผ็ด 1–2 ช้อนชา

ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำตาลทรายแดงชนิดนุ่ม 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ปรับตามชอบ

น้ำ 2–4 ช้อนโต๊ะ ตามความข้นที่ชอบ

สำหรับเสิร์ฟ

แตงกวาและมะนาวหั่นซีก ตามชอบ

ข้าวหอมมะลิ สำหรับหุงเสิร์ฟตามชอบ

อุปกรณ์

ไม้เสียบ 8–12 ไม้

วิธีทำ

1. หมักไก่

ผสมเครื่องหมักให้เข้ากัน ใส่ไก่ลงคลุก ปิดฝาแล้วแช่เย็นอย่างน้อย 30 นาที หรือข้ามคืน

2. เสียบไม้

ถ้าใช้ไม้เสียบไม้ไผ่ ให้แช่น้ำ 30 นาที เสียบไก่หลวม ๆ ให้สุกทั่ว แล้วทิ้งน้ำหมักที่สัมผัสไก่ดิบ

3. ทำน้ำจิ้มถั่ว

ใส่เนยถั่ว กะทิ 200 มล. พริกแกง ซีอิ๊วขาวและน้ำตาลของส่วนน้ำจิ้มลงหม้อเล็ก เคี่ยวไฟอ่อน 3–5 นาที คนให้เนียน ค่อย ๆ เติมน้ำจนข้นตามชอบ ปิดไฟแล้วเติมน้ำมะนาว ชิมรส

4. ย่างไก่

ตั้งกระทะย่างหรือกระทะทอด ทาน้ำมันบาง ๆ ใช้ไฟกลางค่อนแรง ย่างไก่ประมาณ 10–15 นาที พลิกเป็นระยะ หากผิวเข้มเร็วให้ลดไฟ ผ่าชิ้นหนาสุดตรวจว่าไก่ร้อนทั่วถึง เนื้อไม่มีสีชมพูและน้ำที่ออกมาใส

5. จัดเสิร์ฟ

เสิร์ฟไก่ร้อน ๆ กับน้ำจิ้มถั่ว เพิ่มแตงกวาและมะนาวหั่นซีก หรือกินกับข้าวหอมมะลิเป็นอาหารจานหลัก

เคล็ดลับ ถ้าชอบน้ำจิ้มรสอ่อน เริ่มด้วยพริกแกง 1 ช้อนชา หากน้ำจิ้มข้นขึ้นเมื่อพักไว้ ให้เติมน้ำเล็กน้อย