

峇厘島風沙嗲綜合烤串

材料

去骨雞腿肉(保留雞皮)	4隻
花枝蝦漿(市售)	420g
鐵炮串(中)	6支
香茅(修剪長度為18cm)	6支

醃醬

市售沙嗲粉(A)	1包
醬油	1大匙
椰奶(有糖)	120g
印度咖哩粉	1大匙

沾醬

參巴蝦醬	適量
ABC甜醬油	適量
市售沙嗲粉(B)	1包
椰奶(有糖)	300ml
橄欖油	2大匙

裝飾

大陸妹	2株
紫洋蔥	半顆
小黃瓜	1根
香菜	適量

推薦商品



NU-SC280W 蒸氣烘烤爐



料理步驟

Step. 1 蒸氣烘烤爐以健康炸預熱，醃醬材料混和均勻後備用。預留3大匙給花枝蝦漿調味用，剩餘皆醃漬雞肉。

Step. 2 將雞腿肉切成2.5公分小塊以醃醬醃至少20分鐘或冷藏隔夜。用竹籤串將雞腿肉串起，依序排放鋪有烘焙紙的烤盤上備用。

Step. 3 將花枝蝦漿加入3大匙的醃醬用攪拌器打勻，裝入擠花袋中備用。將香茅切成適量大小，將適量花枝蝦漿包裹在香茅上，依序排放鋪有烘焙紙的烤盤上備用。

Step. 4 行程選擇:【健康炸】→【15~20分鐘】→開始(中間可上下調換與左右掉頭，可視個人喜好增加時間)

Step. 5 結束後取出，以大陸妹、紫洋蔥、小黃瓜裝飾，搭配沾醬食用。