

Oppskrift

Kyllingnuggets med asiatisk salat og hoisin-dressing



Sprøbakte nuggets av kyllingfilet er en rask middag som smaker ekstra godt med sprø asiatisk salat og hoisin-dressing. Vi gir deg fremgangsmåten for hvordan du kan steke nuggets i ovn eller stekepanne.

1

Slik lager du hoisin dressing

Visp samme alle ingrediensene til dressingen. Tilsett litt vann hvis dressingen virker veldig tykk.

2

Slik lager du asiatisk salat

Tilbered nudlene som beskrevet på pakken. Skyll nudlene i kaldt vann og la de få renne godt av seg i en sil. Skrell og skjær gulrøttene i tynne strimler, eller riv dem. Rens finsnitt vårløken. Finsnitt salat og kål. Del agurken på langs, bruk en teskje og skrap ut den bløte kjernen. Skjær agurken i skiver. Bland alle grønnsaken sammen med halvparten av dressingen.

Stek kylling nuggets som beskrevet på pakken, enten i stekepannen eller i ovn.

3

Slik steker du nuggets

Nuggets varmes i middels varm stekepanne med litt olje i ca 10 min, eller i stekeovnen på 200grader i ca 10-15 min.

4

Servering

Fordel nudler og salat på tallerkener. Topp med kylling nuggets (hele eller delt i to) og dryss over urter, peanøtter og granateplekjerner. Ringle over resten av dressing.

Ta deg friheten til å mikse og trikse med grønnsaksmengder, og bruk gjerne andre grønnsaker som paprika, rødløk, nepe, knutekål, hjertesalat, kinakål, agurk og bønnespirer.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Nuggets 500g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR nuggets	500 g
Risnudler	250 g
Gulrøtter	3 stk
Vårløk	3 stk
Hjertesalat	1 stk
Rødkål	0,5 stk
Agurk	1 stk
Granateple	2 stk
Koriander	
Hakkede peanøtter	

Dressing

Hoisinsaus	3 ss
Limesaft	2 ss
Sesamolje	2 ts
Finrevet ingefær	1-2 ts
Chilipulver	1 klype

Allergener

Gluten