



Oppskrift

## Orientaliske kalkunvinger med nudler



Sommerlig og digg grillmat med PRIOR kalkunvinger og masse sommerlig tilbehør. Nam!

1

## **Begynn med nuddelsalat**

Kok nudlene som anvist på pakken. Skyll i kaldt vann.

Skjær vårløk og chili i skiver. Grovhakk nøtter og koriander.

Del limene i to og grill snittflaten. Skvis limesaft over salaten etter behov.

2

## **Lag orientalsk dressing**

Bland alle ingrediensene og juster med limesaft etter smak.

3

## **Grill kalkunvingene**

Kalkunvingene skal bare varmes. Grill på indirekte varme 20-30 min til vingene har fått stekeskorpe. Server med nudler og dressing.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

## Ingredienser

### Kalkunvinger

Prior kalkunvinger orientalsk 2 pk (2 x x750g)

### Nuddelsalat

Nudler 200 g

|        |       |
|--------|-------|
| Vårløk | 2 stk |
|--------|-------|

Cashew nøtter 100 g (saltede)

|           |       |
|-----------|-------|
| Rød Chili | 1 stk |
|-----------|-------|

Koriander 1 stk

|      |       |
|------|-------|
| Lime | 2 stk |
|------|-------|

### Orientalisk dressing

Hvitløk 0,5 ts (finrevet)

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Finrevet ingefær | 1 ts (finrevet) |
|------------------|-----------------|

Soyasaus 2 ss

|          |      |
|----------|------|
| Riseddik | 2 ss |
|----------|------|

Honning 1 ts

|              |        |
|--------------|--------|
| Nøytral olje | 0,5 dl |
|--------------|--------|

Sesamolje 0,5 dl

|      |       |
|------|-------|
| Lime | 1 stk |
|------|-------|

## Allergener

- Gluten
- Egg
- Nøtter
- Soya