

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Orientaliske kalkunvinger med nudler

Image not found or type unknown



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, så de kan grilles direkte på høy varme over kort tid.

## 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