



Oppskrift

Kyllingnuggets med mais, bacon og vårløk



Oppskrift på sprøbakte nuggets av kylling er en rask middag som smaker ekstra godt med bacon og mais. Vi gir deg fremgangsmåten for hvordan du kan steke nuggets i ovn eller stekepanne.

1

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.

2

Slik steker du mais og bacon

Skjær maiskornene av kolben. Skjær baconet i små biter. Rens og skjær sukkerertene i to på langs og vårløk i jevne biter. Finhakk hvitløken.

Fres baconet i litt olje til baconet blir gyllent. Tilsett mais og la det steke til maisen får litt farge. Ha i hvitløk, sukkererter og vårløk. La alt surre sammen i et par minutter og krydre med salt og pepper.

3

Servering

Serveres med sprø nuggets og bbq-saus.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Nuggets 290g

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR nuggets 600 g

Maiskolber 2 (kokte) stk

Prior kyllingbacon 150 g

Sukkererter 150 g

Hvitløksfedd 1-2 stk

Hakket gressløk

BBQ-saus

Salt & Pepper

Smør eller olje til steking

Allergener

- Sennep
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose