



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 dressingen.

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



## 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