



Oppskrift

Loaded nachos med Crispy Sticks, syltet rødløk og jalapenos



Nyt saftig loaded nachos med PRIOR Crispy Sticks. Sprø tortillachips toppet med saftig kylling og deilig gratinert ost. En uimotståelig smaksopplevelse som tar nachos til nye høyder!

1

Slik gjør du

Start med å lage syltet rødløk. Kutt rødløken i tynne skiver.

Kok opp eddik, sukker, salt, vann og hell over løken.

La det kjøle seg ned i syltelaken.

TIPS! Kan lages flere dager i forveien og oppbevares på kjøll.

2

Tilbered Crispy Sticks

PRIOR Crispy Sticks kan tilberedes på flere måte: stekepanne, airfryer, stekeovn og frityr.

Uansett om du foretrekker den tradisjonelle metoden i stekepanna eller den moderne tilnærmingen med en Airfryer, anbefaler vi å bruke stekepannen for sprøest resultat.

1. Stekepanne

Forvam stekepannen til medium varme og stek med olje. Stek i ca 5 minutter og vend ofte underveis.

2. Airfryer

Innstill Airfryer på ca 195gr. Plasser Sticks på risten og stek i ca 10 minutter. Snu halveis i steketiden.

3. Stekeovn

Legg Sticks på bakepapir og rist, stek på varmluft med 225 grader i ca 15 minutter.

4. Frityr

Varm opp oljen i en dyp panne eller frityrkoker til den holder cirka 185 grader (husk å slå av kjøkkenvifta!).

Tilsett Sticks i den varme oljen og friter i cirka 2 minutter til de er gyllenbrune. La kyllingen renne av på matpapir eller tørkepapir.

3

Gratinering

Hell nachosen i et ildfast fat, strø over revet cheddar og bland litt inn i nachosen.

Gratiner i ovnen på 200 grader i ca 10 min.

4

Servering

Topp den varme nachosen med rødløk, Crispy sticks, rømme, jalapenos, limebåter og koriander.

Produkter i denne oppskriften

Crispy Chicken Sticks 230g Enh

Ingredienser

Du trenger:

PRIOR Crispy Sticks 2 pk

Syltet rødløk

Rødløk 1 stk (stor)

Eddik	1/2 dl
-------	--------

Hvitt sukker 1 dl

Vann	1,5 dl
------	--------

Salt 1/2 ts

Nachos

Nacho chips 1 pose

Cheddar	200 g (revet)
---------	---------------

Tilbehør

Syltet jalapeños 1 glass

Rømme	1 beger
-------	---------

Lime 1 stk

Koriander	1 bunt
-----------	--------

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose