

Oppskrift

Kylling grillspyd satay med risoni-salat



1

Kok risoni etter anvisning på pakken. Kok erter og brokkolini raskt i lettsaltet vann, ca. 2 minutter, og skyll i kaldt vann.

2

Del stangselleri i tynne skiver og vend grønnsaker og hakket koriander med kokt risoni. Press over limesaft.

3

Rør sammen soyasaus, hoisinsaus, chilisau og limesaft til en dressing.

4

Grill grillspydene raskt på alle sider på høy varme til akkurat gjennomstekt. Server med risoni-salat og hell over litt dressing.

Ingredienser

Prior Kylling Grillspyd sataymarinert	8 stk
Soyasaus	1 dl
Hoisinsaus	6 ss
Sriracha-saus	1 ss

Risoni-salat

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

Risoni-salat

Risoni	300 g
--------	-------

Grønne erter	200 g
--------------	-------

Brokkolini	200 g
------------	-------

Stangselleristilker	4 stk
---------------------	-------

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

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