

Oppskrift

Kylling grillspyd satay med agurksalat og dip



1

Skjær agurk i skiver, gjerne på langs, og reddiker i tynne skiver. Bruk gjerne en mandolin. Vend med chiliflak, koriander, olivenolje, eddik, salt og pepper.

2

Rør sammen lettrømme og søt chilisaus til en dip.

3

Grill grillspydene raskt på alle sider på høy varme til akkurat gjennomstekt. Server med agurksalat, limebåter og dip.

Ingredienser

Prior Kylling Grillspyd sataymarinert	8 stk
Lettrømme	3 dl
Sweet chilisaus	1 dl
Lime	1 stk
Agurksalat	
Agurk	1 stk
Reddik	8 stk
Tørkede chiliflak	1 ss
Koriander	1 bunt
Olivenulje	2 ss

Agurksalat

Eplesidereddik

1 ss

Salt og pepper