

Oppskrift

## Crispy chicken skin - Sprøtt Livèchekyllingskinn



1. Sett ovnen på 190 °C og kle to stekeplater med bakepapir. Legg kyllingskinnene flatt utover stekebrettene og krydre med salt og togarashi-krydder. Legg et bakepapir over og sett et steke brett til på toppen slik at skinnene ligger i press. Stek i ovnen i 40-50 minutter, til de er gylne og sprø.

2. Skjær hvitløksfeddene i tynne skiver, bruk mandolin. Stek i godt med olje til de er gygne.

3. Skjær chili i tynne ringer, og lime i tynne skiver. Server sprøstekte kyllingskinn overstrødd med flaksalt, chili og friterte hvitløksflak, med ponzusaus og limeskiver til.

## Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet M/Skinn 2kg



## Ingredienser

Skinnet av hel Livèchekylling 4 stk

ev. skinnet av Livèche kyllingfileter 10 stk

Flaksalt 1 ss

Togarashi-krydder (ev. malt chili eller paprika) 1 ss

### Friterte hvitløksflak

Hvitløksfedd 5 stk

Olje til steking

## Til servering

Ponzusaus

1 dl

Lime

1 stk

Grønn chili

1 stk

Flaksalt

1 ts