

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 gylne.

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 Pk



Ingredienser

Skinnet av hel Livèchekylling 4 stk

ev. skinnet av Livèche kyllingfileter 10 stk

Friterte hvitløksflak

Til servering

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