

Oppskrift

## Nuggets med 4 ulike dipsauser



1

Friter Chicky bits. Vi anbefaler å bruke 180 °C i 3 min og 20 sek (fra fryst tilstand).  
Server med forskjellige dipsauser.

2

## **Chili-mayo**

Rør sammen majones og sriracha. Rør inn limesaft, finrevet limeskall og sukker.

3

## **Sterk sennepsaus**

Rør sammen alle ingrediensene til en slett saus. Smak til med sitron og/eller honning.

4

## **Asiatisk BBQ-saus**

Varm opp alle ingrediensene i en gryte og la småkoke i et par minutter. Rør ut Maizena i vann og spe i sausen under omrøring. Kok videre til sausen tykner. Avkjøl.

5

## **Rømmedressing**

Rør sammen rømme, majones, salt, pepper og urter. Smak til med sitron og/eller sennep.

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Nuggets 22g 3,5kg Fr Enh



## Ingredienser

### Chili-mayo

Majones 2 dl

Srirachasaus 2 ss

Lime 1 stk

Sukker 1 ts

### Sterk sennepssaus

Dijonsennep 1,5 dl

Majones 0,5 dl

Riseddik 1 ss

Hvitløksfedd, most 1 stk

Sitronsaft 2 ss

Honning 1 ss

Kajennepepper 0,25 ts

### Asiatisk BBQ-saus

Brun farin	2 dl
Soyasaus	2 dl
Vann	0,5 dl
Riseddik	1 ss
Chilipaste (sambal oelek, ev. finhakket chili)	1 ss
Sesamolje	1 ts
Hvitløkfedd, most	2 stk
Ingefær finrevet	1 ts
Maizena	1 ss
<b>Rømmedressing</b>	
Lettrømme	2 dl
Majones	2 ss
Salt og pepper	
Finhakkede urter, f.eks. persille, basilikum og timian	2 ss
Litt sitron eller sennep	