

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
Srirachausaus	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

Chili-mayo

Sterk sennepssaus

Asiatisk BBQ-saus

Rømmedressing

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

Rømmedressing

Lettrømme 2 dl

Majones 2 ss

Salt og pepper

Chili-mayo

Sterk sennepssaus

Asiatisk BBQ-saus

Rømmedressing

Asiatisk BBQ-saus

Rømmedressing

Finhakkede urter, f.eks. persille, basilikum og timian

2 ss

Litt sitron eller sennep