

Oppskrift

## Kyllinglår med asiatisk coleslaw og ingefær- og peanøttdressing



1

Kyllinglår

Bland sammen koriander, thaibasilikum, vårløk, fiskesaus, 2 ss olje, limejuice, limeskall, honning, ingefær, salt og pepper i en bolle.

**2**

Ha kyllinglårene i en plastpose og hell i urteblandingens. Kna godt på utsiden av posen og mariner i minst 2 timer, gjerne over natten. Klem litt innimellom på posen.

**3**

Forvarm ovnen til 230 °C. Ta kyllinglårene ut av marinaden, legg dem i en ildfast form og pensle dem med resten av oljen. Krydre eventuelt med litt ekstra salt og pepper og bak i ca. 25 minutter, til kjernetemperatur er 70 °C. Snu dem gjerne et par ganger underveis.

**4**

## **Coleslaw**

Bland alle ingrediensene til dressingen og sett til side.

**5**

Kok edamamebønner i et par minutter og ha i en stor bolle. Bland inn kål, gulrot og vårløk. Hell over dressingen og bland godt.

**6**

Dryss over nøtter og koriander. Server coleslaw med bakte kyllinglår.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllinglår 2kg Pk



## Ingredienser

|                  |       |
|------------------|-------|
| Prior Kyllinglår | 800 g |
|------------------|-------|

|          |         |
|----------|---------|
| Flaksalt | 0,25 ts |
|----------|---------|

|                  |         |
|------------------|---------|
| Nykvernet pepper | 0,25 ts |
|------------------|---------|

## Coleslaw

### Dressing

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Koriander, finhakket     | 5 ss  |
| Thaibasilikum, finhakket | 3 ss  |
| Vårløk, finhakket        | 2 stk |
| Fiskesaus                | 3 ss  |
| Vegetabilsk olje         | 3 ss  |
| Limeskall, finrevet      | 1 ss  |
| Limejuice                | 4 ss  |
| Honing                   | 1 ss  |
| Ingefær, finrevet        | 2 ss  |

## Coleslaw

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Hodekål, finsnittet              | 0,25 stk |
| Rødkål, finsnittet               | 0,25 stk |
| Gulrøtter, skrelt og revet grovt | 4 stk    |
| Edamamebønner                    | 2 dl     |
| Vårløk, finsnittet               | 2 stk    |
| Salte peanøtter, grovhakket      | 1 dl     |
| Koriander, finhakket             | 1 dl     |

### Dressing

|        |        |
|--------|--------|
| Honing | 0,5 dl |
|--------|--------|

**Coleslaw****Dressing****Coleslaw****Dressing**

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Vegetabilsk olje  | 0,5 dl |
| Riseddik          | 0,5 dl |
| Soyasaus          | 1 ss   |
| Sesamolje         | 1 ss   |
| Peanøttsmør       | 1 ss   |
| Flaksalt          | 0,5 ts |
| Sriracha          | 1 ts   |
| Ingefær, finrevet | 2 ss   |
| Hvitløksfedd      | 1 stk  |