

Oppskrift

Salat med strimlet kyllingfilet og peanøttdressing



1

Bland alle ingrediensene til dressingen og sett til side.

2

Stek kyllingen i litt olje med salt og pepper.

3

Del agurk og gulrot i lange strimler med ostehøvel eller mandolin, finsnitt kål, pak choi, chili og vårløk.

4

Bland alt i en bolle med kyllingen og server med dressing, limebåter og et dryss av hakket koriander og peanøtter.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Striml Singelfr 5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Kyllingfilet strimlet

500 g

Dressing

Agurk	1 stk
Pak choi	100 g
Kål	150 g
Gulrot	1 stk
Vårløk	4 stk
Koriander	0,5 potte
Rød chili	1 stk
Lime	2 stk

Dressing

Peanøttsmør	150 g
Sesamolje	1 ss
Soyasaus	1 ss
Lønnesirup eller honning	1 ss
Riseddik	1 ss
Hvitløksfedd	1 stk
Ingefær, finrevet	1 ss
Varmt vann til ønsket konsistens	