

Oppskrift

Snacks-tallerken med Prior kylling spicy wings



1

Pasta chips

Kok pasta al dente i lettsaltet vann og sil av vannet. Vend pasta med paprikapulver, hvitløkspulver, salt og pepper. Var opp olje og friter pasta i porsjoner til gygne og

sprø pasta chips. Dryss over revet parmesan etter steking.

2

Cheddar- og jalapeñodip

Bland alle ingrediensene til en jevn blanding. Smak til med salt og pepper, og pynt med jalapeño på toppen.

3

Avokado- og limedip

Mos avokado og vend inn crème fraîche og finhakket rødløk, smak til med med lime, salt og pepper.

4

Rødkålsalat med mango- og tahinidressing

Finsnitt rødkål, mango og vårløk og vend sammen.

Visp sammen tahini, sitronsaft, honning, olivenolje og hvitløk. Juster konsistensen med kaldt vann. Smak til med salt og pepper. Vend salaten med dressing ved servering.

5

Prior Kylling Spicy Wings

Forvarm ovnen til 200 °C. Legg vingeklubbene på et stekebrett eller i en ildfast form. Varm dem i ovnen i ca. 10 minutter, eller til gjennomvarme.

6

Servering

Server Kylling Spicy Wings med Pasta Chips, Cheddar- og jalapeñodip, avokado- og limesdip

Produkter i denne oppskriften

Kylling Spicy Wings 2x2,5kg Grill Fr Enh



Ingredienser

Prior Kylling Spicy wings

1 kg

Pasta Chips

Farfalle pasta	100 g
Paprikapulver	5 g
Hvitløkspulver	5 g
Salt og pepper	
Olje til fritering	
Parmesan, revet (valgfri)	10 g
Cheddar- og jalapeñodip	
Cheddar, revet	50 g
Crème fraîche	150 g
Majones	30 g
Syltet jalapeño, finhakket	25 g
Hvitløkspulver	2 g
Paprikapulver	2 g
Salt og pepper	
Jalapeñoringer til pynt	10 g
Avokado- og limedip	
Avokado	200 g
Limesaft	15 ml
Crème fraîche	20 g
Hvitløk, finhakket	20 g

Cheddar- og jalapeñodip

Avokado- og limedip

Rødkålsalat med mango- og tahinidressing

Tahinidressing

Til servering

Salt og pepper

Rødkålsalat med mango- og tahinidressing

Rødkål 400 g

Mango 200 g

Vårløk 50 g

Tahinidressing

Tahini 60 g

Sitronsaft 30 g

Honning 20 g

Olivenolje 30 g

Hvitløk, finrevet 3 g

Kaldt vann 30 g

Salt og pepper

Til servering

Friske urter