

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 gylne 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

## Pasta Chips

### Cheddar- og jalapeñodip

### Avokado- og limedip

### Rødkålsalat med mango- og tahinidressing

### Tahinidressing

#### Til servering

Jalapeñoringer til pynt	10 g
-------------------------	------

### Avokado- og limedip

Avokado	200 g
Limesaft	15 ml
Crème fraîche	20 g
Hvitløk, finhakket	20 g

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

Pasta Chips

Cheddar- og jalapeñodip

Avokado- og limedip

Rødkålsalat med mango- og tahinidressing

Tahinidressing

Til servering

Avokado- og limedip

Rødkålsalat med mango- og tahinidressing

Tahinidressing

Til servering

Hvitløk, finrevet

3 g

Kaldt vann

30 g

Salt og pepper

Til servering

Friske urter