

Oppskrift

Asiatisk lunsjsalat med kylling



1

Skjær hvitløkfedd i papirtynne skiver, bruk gjerne en mandolin. Varm oljen i en gryte og fres hvitløken til den er gyllen. Sett til side og la hvitløken avkjøles i oljen.

2

Finstrimle kinakål, rødløk og vårløk. Finhakk chili og koriander. Vend med salatkjøtt og fordel på tallerkener.

3

Bruk en hullsleiv og løft hvitløken ut av oljen. La renne av seg på litt kjøkkenpapir. Knus lett og dryss over salaten.

4

Rør inn soyasaus i hvitløksoljen og drypp over salaten. Server med sursøtsaus til.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Salatkjøtt 1kg Enh



Ingredienser

Asiatisk lunsj Salat med kylling

| | |
|-------------------------------|---------|
| Hvitløksfedd | 4 stk |
| Olivenolje | 1,5 dl |
| Kinakål | 0,5 stk |
| Rødløk | 1 stk |
| Vårløk | 4 stk |
| Rød Chili | 1 stk |
| Koriander | 1 bunt |
| Prior Kylling Salatkjøtt | 800 g |
| Soyasaus | 4 ss |
| Sweet chilisauz til servering | 2 dl |