



STEGTE KYLLINGESPYD MED VIETNAMESISK NUDELSALAT SESAMDIP OG SOYADIP

4 personer

Kylling på spyd serveret med lækker nudelsalat med stegte skalotteløg og marineret gulerod og kinaradise, som giver masser af sprødhed og smag til salaten, samt to nemme dip. Server med masser af frisk koriander - eller mynte og basilikum

INGREDIENSER

- 8 stk. stegte kyllingespyd
- 200 g gulerødder
- 200 g kinaradiser
- 4 dl vand
- 2 spsk. sukker
- 1 spsk. salt
- 1 dl risvineddike
- 150 g risnudler
- 2 små skalotteløg
- $\frac{1}{2}$ agurk
- 2 forårsløg
- 100 g bænespirer
- 2 spsk. mynte
- 2 spsk. koriander

TILBEREDNING

Tilbered kyllingen efter anvisning på emballagen.

Skær gulerødder og kinaradiser i tændstiktynde strimler. Rør vand med sukker, salt og risvineddike, og hæld marinaden over gulerødder og kinaradiser. Lad det trække min. 1 time og gerne natten over.

Kog risnudlerne efter anvisning på emballagen. Skær skalotteløg i ringe og rist dem på en tør pande til de tager lidt farve, 5-6 min. ved mellemhøj varme.

Skær agurken over på langs, fjern kernerne og skær den i tynde strimler. Skær forårsløg i tynde skiver. Bland agurk med forårsløg, bænespirer, stegte skalotteløg og kogte risnudler. Hak mynte, koriander og basilikum groft og bland det med salaten.

Hak chili meget fint og bland med fishsauce og limesaft. Hæld blandingen over salaten. Tag gulerødder og kinaradiser op af marinaden og

2 spsk. basilikum

$\frac{1}{2}$ frisk rød chili

4 spsk. fishsauce

2 spsk. limesaft

1 dl saltede peanuts

SESAMDIP:

2 spsk. ristet sesamfrø

1 spsk. sesamfrø

1-2 spsk. limesaft

1 spsk. revet ingefær

1 fed presset hvidløg

$\frac{1}{2}$ dl soya sauce

1 tsk. sesamolie

$\frac{1}{2}$ -1 spsk. brun farin

SOYADIP:

4 spsk. soya sauce

$\frac{1}{2}$ frisk rød chili i tynde skiver

1 spsk. limesaft

bland det godt sammen med salaten. Drys til sidst nudelsalaten med hakkede peanuts og evt. lidt ekstra koriander.

SESAMDIP:

Blend alle ingredienser til en ensartet dip. Tilsæt lidt koldt vand, hvis den er for tyk.

SOYADIP:

Rør alle ingredienserne sammen.

Server stegte kyllingespyd med nudelsalat, sesamdip og soyadip.

TIP: *Marineret gulerødder og kinaradiser kan med fordel laves 1-2 dage i forvejen, så salaten er lynhurtig at lave. Det samme gælder for de to slags dip. Retten er også super anvendelig som madpakke eller et nemt og lækkert bidrag til en skovtur, fællesspisning eller buffeten.*