



SNACK KUGLER MED EDAMAME SALAT OG KRYDRET YOGHURTDRESSING

4 PERSONER

Sprøde, lune små snack kugler af kylling serveret på edamame salat med en krydret dressing, der smager frisk af citron og rød chili - en nem og velsmagende børnevenlig ret, som er lynhurtig at lave.

INGREDIENSER

KYLLING

1 pose snack kugler
Olie til friturestegning

SALAT

1 bakke blandet babysalat
3 dl bælgede edamame bønner
150 g cherrytomater
1 skalotteløg
75 g pinjekerner
100 g friske blåbær
Fintrevet skal af $\frac{1}{2}$ økologisk citron

DRESSING

1 frisk rød chili
2 fed hvidløg
1 dl græsk yoghurt (eller creme fraiche)
2 dl yoghurt naturel
2 spsk. citronsaft
1/2 tsk. salt
1/2 tsk. Frisk kværnet sort peber
3 spsk. klippet purløg

TILBEREDNING:

KYLLING

Tilbered snack kuglerne efter anvisning på emballagen.

SALAT

Fordel salaten på et fad. Damp edamame bønnerne i 1-2 minutter og lad dem køle af. Del tomaterne i halve og skær skalotteløget i tynde ringe. Rist pinjekernerne på en tør pande og lad dem køle af.

Fordel edamame bønner, cherrytomater, skalotteløg, ristede pinjekerner, blåbær og citronskal over salaten.

DRESSING

Hak chili og riv eller pres hvidløgene og kom det i en skål. Tilsæt græsk yoghurt, yoghurt naturel, citronsaft, salt og peber. Tilsæt finhakket purløg i og lad dressingen trække i køleskabet indtil servering.

SERVERING

Server salaten med snack kugler og dressing.

TIP: Dressingen kan laves med andre krydderurter end purløg, f.eks. fungerer den også fint med persille eller koriander. Citron kan

udskiftes med lime. Ønskes dressingen mere som en dip, så brug udelukkende græsk yoghurt, og omvendt hvis der foretrækkes en tynd dressing til salaten, så kan den laves af yoghurt naturel uden græsk yoghurt.

Anretningstip: Snack kugler kan serveres på små træspyd evt. sat på spyd skiftevis med cherrytomater, salatblade, edamame bønner, blåbær og små stykker skalotteløg og serveres med dip.