



## YAKITORI UNDERLÅR PÅ SPYD MED NUDELSALAT OG YUZO MAYO

4 PERSONER

### INGREDIENSER

#### KYLLING

1 pk. underlår på spyd med yakitori

#### PYNT

2 forårsløg

1-2 spsk. ristet sesam

#### YUZO MAYO

150 g ægte mayonnaise

Revet citronskal fra  $\frac{1}{4}$  citron

Saft fra  $\frac{1}{2}$  citron

Revet limeskal fra  $\frac{1}{2}$  lime

Saft fra  $\frac{1}{2}$  lime

#### NUDELSALAT

200 g ramen eller soba nudler

2-3 pak choi

150 g edamame bønner

4 forårsløg

1 rød peberfrugt

1 bakke sukkerærtspirer

Miso cress eller koriander

### TILBEREDNING

Tilbered yakitori underlår på spyd efter anvisning på emballagen.

Rør mayonnaise sammen med citron og lime og smag til.

Tilbered nudlerne som anvist og bland med snittet pak choi, edamamebønner, snittede forårsløg, strimlet peberfrugt samt spirer. Drys til sidst salaten med koriander eller miso cress.

Tilbered nudlerne som anvist og bland med snittet pak choi, edamamebønner, snittede forårsløg, strimlet peberfrugt samt spirer. Drys til sidst salaten med koriander eller miso cress.

Drys underlår på spyd med sesam og snittet forårsløg og server med nudelsalat og yuzo mayo.

