



YAKATORI SPARERIBS MED SPIRALKARTOFLER, EDAMAMESALAT OG GOMA DRESSING

4 PERSONER

INGREDIENSER

KYLLING

1 pk. Yakatori kyllingespareribs

SPIRALKARTOFLER

8 mellemstore kartofler

50 g smør

1 tsk. salt

EDAMAMESALAT

100 g krølsalat

1/2 agurk

1 rødløg

200 g edamame bønner, bælgede

150 g friske bælgede ærter

150 g sugar snaps i strimler

50 g salte mandler

1-2 spsk. ristet sesam goma dressing

TILBEREDNING

Tilbered spareribs med yakatori efter anvisning på emballagen.

Sæt hver kartoffel på et træspyd (på den lange led), og skær så en spiral af kartofflen ved at skære rundt, helt ind til pinden i et par mm. tykkelse. Det gælder om at skære rundt og rundt i samme tykkelse, så man ikke kommer til at skære igennem til det foregående lag. Til sidst er kartofflen i et langt stykke - en spiral, som forsigtigt kan trækkes længere på pinden, ved at skille lagene ad.

Smelt smørret og pensl kartoflerne med smør og drys med salt. Læg dem på tværs over f.eks. en foliebakke, så pindende holder kartoflerne "svævende" - på den måde bliver de sprøde hele vejen rundt. Grill dem til de er møre, ca. 20-25 minutter.

Pluk salaten i små stykker, skær agurk i halve skrå skiver og rødløg i skiver.

Bland med blancherede edamame bønner, ærter og sugar snap peas.

Hak mandlerne groft og drys dem over salaten sammen med sesam. Server spareribsene sammen spiralkartofler og salat med goma dressing.

