

Kyllingsalat med soyadressing

INGREDIENSE

R

4 porsjoner

- 4** stekt kyllinglår eller
kyllingfilet
Bladsalat
Cherrytomat
Agurk
Sukkererter

Marinade og dressing:

2 stykke sjalottløk, finhakket

6 ss Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus

2 ss honning

2 ts Sriracha eller Sambal
oelek

2 ts sitronsaft

Valgfri topping:

3 ss koriander, grovhakket

3 ss cashewnøtter,
grovhakket

TILBEREDNING

Steg 1

Sett ovnen på 180 °C, over- og undervarme.

Steg 2

Bland sjalottløk, Kikkoman soyasaus, honning, sriracha og sitronsaft sammen til en marinade/dressing.

Steg 3

Brun kyllingen raskt på begge sider i en stekepanne med høy varme, ca. 2 minutter på hver side. Legg over i en ildfast form og ha 3 ss av marinaden over kyllingen. Stek kyllingen midt i ovnen, ca. 12-14 minutter. La kyllingen hvile 5-10 min før servering.

Steg 4

Legg opp bladsalat og kutt tomat og agurk i ønsket form. Bruk gjerne dine favorittgrønnsaker. Kutt kyllingen opp i skiver og legg dem over salaten.

Steg 5

Hell resten av dressingen over salatblandingen og topp med koriander og hakkede cashewnøtter. Server og nyt.