

Oppskrift

## Crispy chicken skin - Sprøtt Livèchekyllingskinn



1

Sett ovnen på 190 °C og kle to stekeplater med bakepapir. Legg kyllingskinnene flatt utover stekebrettene og krydre med salt og togarashi-krydder. Legg et bakepapir

over og sett et steke brett til på toppen slik at skinnene ligger i press. Stek i ovnen i 40-50 minutter, til de er gygne og sprø.

2

Skjær hvitløksfeddene i tynne skiver, bruk mandolin. Stek i godt med olje til de er gygne.

3

Skjær chili i tynne ringer, og lime i tynne skiver. Server sprøstekte kyllingskinn overstrødd med flaksalt, chili og friterte hvitløksflak, med ponzusaus og limeskiver til.

## Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



## Ingredienser

Skinnet av hel Livèchekylling	4 stk
-------------------------------	-------

ev. skinnet av Livèche kyllingfileter	10 stk
---------------------------------------	--------

Flaksalt	1 ss
----------	------

Togarashi-krydder (ev. malt chili eller paprika)	1 ss
--	------

#### **Friterte hvitløksflak**

Hvitløksfedd	5 stk
--------------	-------

Olje til steking	
------------------	--

#### **Til servering**

Ponzusaus	1 dl
-----------	------

Lime	1 stk
------	-------

Grønn chili	1 stk
-------------	-------

Flaksalt	1 ts
----------	------