

Oppskrift

Popcorn-Livèche med sursøt dip



1

Lag sursøt-dipp ved å finhakke chili og mose i en morter med salt og hvitløk til en grov masse. Fres raskt i en panne med olje under omrøring, ca. 30 sekunder. Ha i

ananasjuice, eddik og sukker og kok opp. Rør inn chiliflak og la småkoke i ca. 10 minutter. Pass på at det ikke koker for lenge, da får du knekk heller enn saus. Rør ut Maizena i litt kaldt vann og spe sausen med blandingen under konstant omrøring. Kok til sausen er tykk og avkjøl.

2

Varm olje til fritering. Del kyllingfiletene i små biter, ca. 3-4 cm. Ha hvetemel, salt og pepper i en bolle. Pisk sammen egg og kefir i en annen bolle, og knus cornflakes og ha i en tredje. Dypp bitene først i mel, så egg, så cornflakes. Pass på at de er godt dekket overalt.

3

Friter bitene (eller stek i panne) til gylne og sprø, ca. 10 minutter. La renne av seg på litt kjøkkenpapir.

4

Server popcorn-kylling med sursøt chilisau.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



Liveche Kyllingfilet m/Sk 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Livèche kyllingfilet	400 g
Hvetemel	1 dl
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Prior Egg	1 stk
Kefir	4 ss
Cornflakes	5 dl
Sursøt dip	
Rød chili	3 stk

Sursøt dip

Salt	1 ts
Hvitløksfedd	2 stk
Olje	1 ss
Ananasjuice	3 dl
Eddik	0,5 dl
Sukker	3 dl
Tørkede chiliflak	4 ss
Maizena	2 ss
Kaldt vann	4 ss