

Oppskrift

Lunsjvaffel med Diablo Tender, hjertesalat, syltet rødløk, hoisinsaus og srirachamajones



1

Start med å sylte løk og å lage majones.

2

Kok opp vann, sukker, eddik og ingefær. La det småkoke til sukkeret er oppløst.

3

Rens og kutt løk i tynne skiver. Ha over i laken og la det stå slik til avkjølt.

4

Bland majones og smak til med Srirachausaus. (Eller lag hjemmelaget.)

5

Finsnitt hjertesalat og rødkål.

6

Friter Diablo tender. Vi anbefaler å bruke 180 °C i 2 min (fra fryst tilstand).

7

Varm opp vaffelplatene hvis du ønsker.

8

Del Diablo Tender i biter.

9

Fordel litt majones på vaffelplatene, legg på litt salat, rødkål, litt syltet rødløk og et dryss koriander.

10

Drypp over litt hoisinsaus og server.

Hjemmelaget srirachamajones

Ha egg, sennep og olje i en stavmikser kolbe.

Start stavmikseren i bunnen av kolben og kjør litt opp og ned, til tykk konsistens.

Smak til med salt, pepper, sitron og Sriracha. Tilsett litt vann hvis den er altfor tykk.

Produkter i denne oppskriften

Lunsjvaffel 100g 3kg Fr Enh



Kylling Diablo Tender 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Lunsjvaffel

4 stk

Syltet rødløk

Til servering

Srirachamajones

Prior Diablo Tender	8 stk
Hjertesalat	1 stk
Rødkål	100 g

Syltet rødløk

Rødløk	2 stk
Vann	3 dl
Sukker	1 dl
Vineddik eller eplesidereddik	1 dl
Fersk ingefær, tynne skiver	20 g

Til servering

Hoisinsaus	4 ts
Srirachamajones (se oppskrift)	4 ss
Koriander	

Srirachamajones

Prior Egg	1 stk
Dijonsennep	1 ss
Salt	0,25 ts
Nykvernet pepper	0,25 ts

Syltet rødløk

Til servering

Srirachamajones

Syltet rødløk

Til servering

Srirachamajones

Sitron

0,25 stk

Vegetabilsk olje

3 dl

Sriracha

1 ss