

Oppskrift

## Asiatisk lunsjsalat med kylling



1

Skjær hvitløkfedd i papirtynne skiver, bruk gjerne en mandolin. Varm oljen i en gryte og fres hvitløken til den er gyllen. Sett til side og la hvitløken avkjøles i oljen.

2

Finstrimle kinakål, rødløk og vårløk. Finhakk chili og koriander. Vend med salatkjøtt og fordel på tallerkener.

3

Bruk en hullsleiv og løft hvitløken ut av oljen. La renne av seg på litt kjøkkenpapir. Knus lett og dryss over salaten.

4

Rør inn soyasaus i hvitløksoljen og drypp over salaten. Server med sursøtsaus til.

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Salatkjøtt 1kg Enh



# Ingredienser

## Asiatisk lunsj Salat med kylling

Hvitløksfedd	4 stk
Olivenolje	1,5 dl
Kinakål	0,5 stk
Rødløk	1 stk
Vårløk	4 stk
Rød Chili	1 stk
Koriander	1 bunt
Prior Kylling Salatkjøtt	800 g
Soyasaus	4 ss
Sweet chilisous til servering	2 dl