

Asiatisk kålsalat med Kylling & Peanuts i Sursød Dressing

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

DET INDEHOLDER KASSEN	
1 stk	Spidskål
2 stk	Gulerødder, øko (stk)
2 stk	Rød Peber
500 g	Kylling i strimler
80 g	Peanuts
1 stk	Chili
1 stk	Citron - økologisk
4 tsk	Ingefær
2 fed	Hvidløg

DET SKAL DU SELV HAVE	
4 spsk	Soya til marinade
8 spsk	Soya til salat
2 tsk	Sukker (tsk)
	Salt & Peber
	Olie

Tilberedning:

Lav en marinade af soya, lidt olie, presset hvidløg, salt og peber.

Vend kyllingen sammen med marinaden og lad den trække i ca. 10 minutter.

Steg kyllingen på en pande i et par minutter til den er nok. Tag den af varmen og lad den hvile.

Snit spidskålet helt fint. Peberfrugter og gulerødder skæres i helt tynde skiver evt. på et mandolinjern.

Hak og rist peanuts på en tør pande.

Lav en dressing af saften fra citron, revet ingefær, soya, chili hakket fint (uden kerner) samt sukker.

Vend dressingen sammen med grøntsagerne og bland godt.

Anret et stort fad med kålsalat, fordel peanuts og kylling over.

Velbekomme.