

# Japanskt kjúklingasalat

## Salatdressing

### Hráefni

½ bolli olía

¼ bolli balsamic edik

2 msk sykur

2 msk soyjasósa

### Aðferð

- Sjóðið saman í eina mínútu, og hætt á meðan kólnar niður.

## möndlumix

### Hráefni

1 pk. instant núðlur

50 gr möndlufögur

sesamfræ

### Aðferð

- Ristað saman á pönnu, fyrst núðlurnar því þær taka mestan tíma að brúnast. Bæta síðan restini saman við og ristað

## kjúklingurinn

### Hráefni

4 stk kjúklingabringur

1 flaska sweet chili sósa

### Aðferð

- Bringurnar eru skornar í strimla og steiktar á pönnu
- Sweet chili sósu bætt við og látið malla saman í smá stund, gott er að hella soðinu af kjúklingnum áður en sweet chili sósunni er bætt saman við
- Steikið saman þar til kjúklingurinn er fulleldaður

## salat

### Hráefni

1 pk. salatblanda eftir smekk  
mangó í teningum  
tómatar ef vill  
rauðlaukur ef vill

### Aðferð

Salatið er sett á fat, núðlubitunum dreift yfir og að lokum kjúklingnum.  
Borið fram með Nan brauði