

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 möndluflögur

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