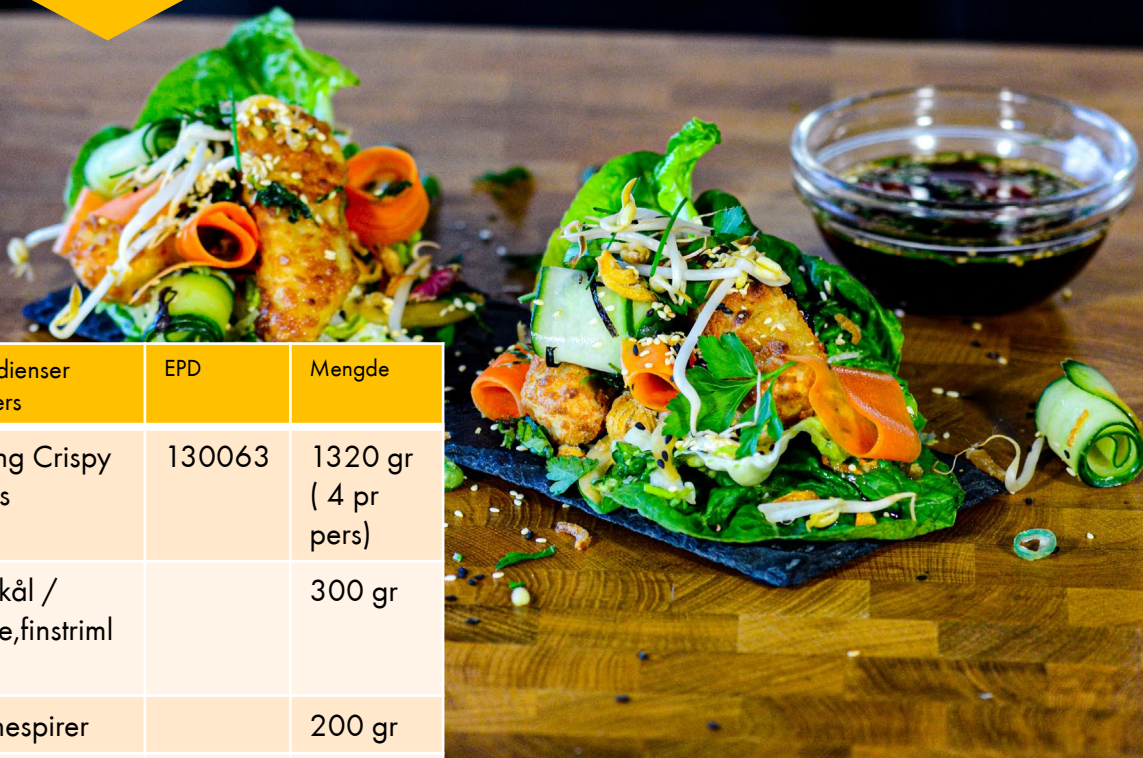


# Crispy Sticks Tacos



VESTFOLD FUGL

ET GODT VALG  
KLODEN • DYRA • DEG



Ingredienser 10 pers	EPD	Mengde
Kylling Crispy Sticks	130063	1320 gr ( 4 pr pers)
Kinakål / Frisee,finstrimlet		300 gr
Bønnespirer		200 gr
Agurk, tynne skiver		325 gr
Gulrot, tynne skiver		240 gr
Radicchio, blader		20 stk
Hjertesalat, blader		20 stk
Mynte, finhakket		1 dl
Koriander, finstrimlet		1 dl
Ristet hvitløk		100 gr
Nori, finstrimlet		1 ark
<b>Kimchi Majones</b>		
Majones Ekte		2 dl
Kimchi, base		48 gr

**Fremgangsmåte:**

**Tid:** 30 min

Kok opp vann, eddik og soya tilsett sukker og rør til sukkeret har løst seg opp. Ha oppi løken kuttet i tynne båter og ha over limesaften. La den kjøle seg litt ned på benken og sett kaldt 1 times tid ca. Når løken er ferdig syltet ha laken over i en bolle og tilsett chili ringer, ristet sesam og finhakket koriander. Denne brukes som dressing senere.

#### Crispy Sticks

Friter sticks i omganger slik at resultatet blir best mulig. Max 10 sticks pr runde fritering. Friteres i ca. 4-6 minutter eller følg stekeanvisning fra crisp brosjyren.

#### Kimchi Majones

Bland majones med kimchi base, denne basen fåes hos de aller fleste asiatiske butikkene. For mer kimchi smak tilsett mere base. Dersom du ønsker den litt spicy bland i litt sriracha.

#### Montering:

Strimle kinakål eller frise salat. Riv og vask hjertesalat og radicchio sett tilside. Pensle gjerne agurk og gulrot med litt av den asiatiske laken for ekstra smak. Dander alt i dobbel blad topp med kimchi majo og finrevet koriander og mynte.

Foto: Ruben

Oppskrift laget av: Ruben