



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk nudelsalat med kyllingfilet og hjemmelaget chiliolje

Kylling

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper

Nudelsalat

125 g eggnudler
100 g finsnittet rødkål
1 stk lime
1 stk pak choy
1 bunt mynte
1 stk appelsin
1 ts sukker ^B

Chiliolje

1 stk sjalottløk
1 pakke chiliflak
1 pakke sesamfrø
½ dl olje ^B
1 ts sukker ^B
¼ ts salt ^B

salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Kylling:** Legg kyllingen og kraften fra pakken over i en ildfast form. Stek kyllingen i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er lett gyllen og gjennomvarm. Kutt kyllingen i skiver rett før servering.

3. **Nudelsalat:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Hell vannet av de ferdigkokte nudlene, og skyll dem i kaldt vann. Ha kålen i en salatbolle, og kna inn 1 ts sukker og saften fra limen. Skyll pak choyen og mynten, og skrell appelsinen. Kutt pak choyen i strimler, appelsinen i terninger og grovhakk mynten. Ha det hele over i salatbollen med kålen før servering sammen med de avkjølte nudlene. Vend det hele godt sammen.

4. **Chiliolje:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Ha løken, ½ dl olje, 1 ts sukker og ¼ ts salt i en liten kjele, og kok opp. La det hele småkoke på middels varme i et par minutter, til løken er gyllen. Ta kjelen av varmen, og vend inn chiliflakene og sesamfrøene.



TIPS!

Kok pak choyen med nudlene de siste 2 minuttene av nudlenes koketid. Vend gjerne kraften i formen med kyllingen inn med salaten til servering.