

Nuggets med hjemmelavet sur-sød sauce og sprøde grøntsager

10 portioner

Ingredienser

60 stk. nuggets

1½ dl. brun farin

7½ spsk. tomatketchup

5 spsk. æblecidereddike

2½ spsk. soya sauce

1 spsk. finthakket, frisk rød chili

1½ spsk. majsstivelse

5 spsk. koldt vand

2½ agurk

10 gulerødder

500 g sugar snaps

30 radiser



Tilberedning

Steg nuggets efter anvisning på emballagen. Kom brun farin, tomatketchup, æblecidereddike, soya sauce og finthakket rød chili i en gryde, og kog det op under omrøring. Rør majsstivelsen ud i koldt vand, og tilsæt blandingen under fortsat omrøring. Kog sauceen godt igennem og hæld den i en skål.

Skær agurk og gulerødder i stave, og anret dem sammen med sugar snaps og radiser.

Server nuggets med sur-sød sauce og sprøde grøntsager, samt evt. friskkogte ris.