

Spicy kyllingedeller med sprød ærte salat

4 portioner

Ingredienser

450g Danpo hakket kylling
1 tsk. salt
1 løg, fintrevet
2 cm frisk ingefær, fintrevet
Revet skal af 1 økologisk citron
1 frisk chili, finthakket

Smør og olie til stegning

Dip: 4 spsk. østerssauce

4 spsk. sojasauce

Saft af 1/2 citron

1 spsk. sesamfrø

Tilbehør: Salat af fx asparges og radiser i tynde skiver, friske ærter, sprøde salater og friske krydderurter.

Tilberedning: Rør det hakkede kylling sejt med salt. Gerne i en foodprocessor. Tilsæt løg, ingefær, citronskal og chili og lad gerne farsen hvile i køleskabet i 30 minutter.

Kom smør og olie på en pande og lad det bruse op. Kom lidt af det varme fedtstof på en ske og form små frikadeller. Læg dem på panden og steg dem på tre sider til de er gyldne, sprøde og gennemstegte.

Rør ingredienser til dip sammen og bland en sprød og lækker salat som tilbehør.



Go ide

Du kan evt. stege dem færdig i ovnen ved 170°, hvis det kniber med plads på panden til hele portionen.

Salattip: Skær radiser og asparges i papirtynde skiver og læg dem i iskoldt vand sammen med salatbladene i ca. 15 minutter. Så bliver de supersprøde, og salaten får på denne måde lige et ekstra gear.