

# Kyllingepinde med asiatisk inspireret grønt og tandoori dip

4 portioner

## Ingredienser

16 stk. kyllingepinde

## Grøntsager

300 g. sukkerærter/slikærter

600 g. broccoli

500 g. cherrytomater

1 dl. vand

1 tsk. sesamolie (kan udelades)

1-2 tsk. fish sauce

1 tsk. soya sauce

600 g. kartofler

1 spsk. olie

Salt, peber

## Tandoori dip

1½ dl. græsk yoghurt

½ tsk. salt

½-1 tsk. tandoori krydderi

Saft af ½ lime

## Tilberedning

Tilbered kyllingepindene efter anvisning på emballagen.

Rens grøntsagerne og skær broccoli i buketter. Hæld vandet i en tykbundet gryde og læg først broccoli i gryden, dernæst ærter og øverst cherrytomater. Læg låg på og tænd for gryden. Skru ned for varmen når det koger, og lad det simre et par minutter. Grøntsagerne skal være sprøde. Hæld straks vandet fra, dryp sesamolie, fishsauce og soya sauce over grøntsagerne og vend dem godt rundt.

Skyl kartoflerne grundigt og skær dem i mindre stykker. Fordel dem på en bageplade beklædt med bagepapir, dryp med olie, og drys salt og peber på. Bag kartoflerne i ovnen ca. 35-45 minutter ved 200°C

Rør græsk yoghurt med salt, tandoori krydderi og limesaft og lad dippen trække lidt inden servering.

Server de sprøde kyllingepinde med asiatisk inspireret grønt, ovnbagte kartofler og tandoori dip.



Har du kyllingepinde til overs så brug dem i madpakken, sandwichen eller salaten dagen efter.