

# Kyllingepinde med asiatisk inspireret grønt og tandoori dip

10 portioner

## Ingredienser

30 stk. kyllingepinde

## Grønsager

750 g. sukkerærter/slikærter

1,5 kg. broccoli

1,25 kg. cherrytomater

1 spsk. sesamolie (kan udelades)

2 spsk. fish sauce

1 spsk. soya sauce

1,5 kg. kartofler

2½ spsk. olie

Salt, peber

## Tandoori dip

5 dl. græsk yoghurt

1½ tsk. salt

2-3 tsk. tandoori krydderi

Saft af 1-2 lime

## Tilberedning

Tilbered kyllingepindene efter anvisning på emballagen.

Rens grønsagerne og skær broccoli i buketter.

Damp grønsagerne i ovnen på dampprogram eller i en gryde til de er lige knapt møre, de skal stadig have bid og være sprøde. Dryp med en blanding sesamolie, fishsauce og soya sauce og vend godt rundt inden servering.

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 på bufetten, i sandwich eller salatbaren dagen efter.