

Salatwraps med spicy chicken

10 portioner

Ingredienser

900 g Danpo hakket kylling

3 spsk. olivenolie

5 fed hvidløg

2 stk. rød peber i strimler

3 spsk. fintrevet ingefær

8 forårsløg, fintsnittet

5 spsk. rød curry paste

2 dl hoisin sauce

Store basilikumblade

Finthakket purløg

2 stk. hovedsalat

Salt og friskkværnet peber

Dressing: 5 dl yoghurt naturel smagt til med salt, peber og evt. lidt peberrod

Tilberedning: Steg hakket kylling i olie på en pande til det tager farve. Tilsæt presset hvidløg, peberfrugt, ingefær og forårsløg og lad det svitse med ca. 2 minutter. Tilsæt currypaste, hoisin sauce og finthakket basilikum og lad det simre ca. 5 minutter. Rør i kødet jævnlige, så krydderierne fordeles og kødet steges jævnt over det hele.

Del salathovederne i enkeltblade og læg dem på et fad. Fordel kød og dressing på salatbladene og drys med finthakket purløg.



Salatblade som "tacos" med fyld af hakket, thaikrydret og stegt kylling. Perfekt til forret eller som del af en tag-selv buffet.