

Nuggets med hjemmelavet sur-sød sauce og sprøde grøntsager

4 portioner

Ingredienser

24 stk. nuggets

4 spsk. brun farin

3 spsk. tomatketchup

2 spsk. æblecidereddike

1 spsk. soya sauce

1 tsk. finthakket, frisk rød chili

2 tsk. majsstivelse

2 spsk. koldt vand

1 agurk

4 gulerødder

200 g sugar snaps

12 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.