



Grillad kyckling med nudelsallad

Kock: **Karin Walker** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Grillad kyckling gillar jag och har du ingen grill så blir det jättegott i ugnen också.

En fräsch nudelsallad med asiatiska smaker passar bra till och allt funkar fint att ta med ut på picknicken också.



INGREDIENSER

800 g kycklinglårfile
0.5 dl sweet chilisås
0.5 dl ljus japansk soja
salt och nymalen svartpeppar

Nudelsallad

200 g nudlar, valfri sort
2 st morötter
1 st snackprika
1 liten gurka

- 1 liten purjolök
- 1 kruka koriander

Dressing

- 2 msk fisksås
- 2 st lime, saften av dem
- 1 msk rapsolja
- 1 msk sesamolja
- 1 tsk sambal oelek
- 2 tsk honung eller socker
- 2 klyftor riven vitlök
- 2 msk riven ingefära

Till servering

- jordnötter
- sweetchilisås

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ihop chilisås och soja. Dela kycklingen i två bitar och lägg dem i marinaden i ca 30 min.
Trä sedan upp dem på blötlagda träspett. Lägg på grillen eller kör kycklingen i ugnen på 250 grader i ca 10-15 min.
- 2** Strimla/skiva moroten fint, dela paprikan och gurkan i bitar, strimla purjolöken.
- 3** Blanda ihop dressingen och hacka koriandern.
- 4** Koka nudlarna al dente i saltat vatten, spola dom kalla, jag klipper dom lite (psst vet att det är förbjudet).
- 5** Lägg nudlar, grönsaker och koriander på ett stort fat.
- 6** Tippa över dressingen och blanda runt allt.
- 7** Toppa med salta jordnötter och servera ev. med sweetchilisås.