



Grillad kyckling och nudelsallad med sojamajonnäs

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

Ja nudlarna är inte grillade men resten ;-) Enkelt och gott med asiatiska smaker, testa vetja!

Grilla de grönsaker du gillar och har hemma!



INGREDIENSER

- 1 kg kycklingben (drumsticks)
- 4 portioner risnudlar (180gr)

Marinad

- 0.5 dl japansk soja
- 2 msk sweetchilisås
- 1 msk koreanbbq grillkrydda

Grönsaker till grillen

- 1 liten zucchini
- 1 st färsk broccoli
- 2 stora morötter
- sesamolja

Dressing till nudelsalladen

- 0.5 dl lime
- 2 msk sesamolja
- 2 msk japansk soja
- 2 klyftor riven vitlök
- 0.5-1 tsk sambal

Sojamajonnäs till topping

- 1.5 dl majonnäs
- 1.5 msk japansk soja
- 1 tsk sambal



GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg kycklingen i en plastpåse. Blanda soja, sweetchilisås och grillkryddan och häll hälften i påsen. Knyt ihop och skaka runt marinaden.
- 2** Skär zucchinin i bitar, dela broccolin i buketter och stammen i skivor, skala morötter och skär i slantar.
- 3** Lägg i en påse, tippa i resten av marinaden, knyt ihop påsen och blanda runt.
- 4** Blanda ihop ingredienserna till dressingen.
- 5** Blanda ihop ingredienserna till sojamajonnäsen.
- 6** Koka nudlarna i saltat vatten och spola dom sedan i kallt vatten.
- 7** Grilla kycklingen och grönsakerna krydda ev.mera och stänk över lite sesamolja på grönsakerna.
- 8** Lägg nudlarna på ett stort fat, lägg grönsakerna på och ringla över dressingen.
- 9** Servera med den grillade kycklingen och sojamajon!