



Oppskrift

Kyllingnuggets med mais, bacon og vårløk



Oppskrift på sprøbakte nuggets av kylling er en rask middag som smaker ekstra godt med bacon og mais.

1

Slik steker du nuggets

Nuggets varmes i middels varm stekepanne med litt olje i ca 10 min, eller i stekeovnen på 200grader i ca 10-15 min.

2

Slik steker du mais og bacon

Skjær maiskornene av kolben. Skjær baconet i små biter. Rens og skjær sukkerertene i to på langs og vårløk i jevne biter. Finhakk hvitløken.

Fres baconet i litt olje til baconet blir gyllent. Tilsett mais og la det steke til maisen får litt farge. Ha i hvitløk, sukkererter og vårløk. La alt surre sammen i et par minutter og krydre med salt og pepper.

3

Servering

Serveres med sprø nuggets og bbq-saus.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Nuggets 290g Enh

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR nuggets 600 g

Maiskolber	2 (kokte) stk
------------	---------------

Prior kyllingbacon 150 g

Sukkererter	150 g
-------------	-------

Hvitløksfedd 1-2 stk

Hakket gressløk	
-----------------	--

BBQ-saus

Salt & Pepper	
---------------	--

Smør eller olje til steking

Allergener

- Sennep
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose