



Oppskrift

Crispy Sticks med salsa, lime og koriander



Ta smaksløkene dine med på en fest med PRIOR Crispy Sticks, servert med en hjemmelaget og frisk salsa. Prøv vår enkle og men smakfulle oppskrift!

1

Slik gjør du

Start med å lage salsa.

Hakk løk, hvitløk og chili. Chili kan sløyfes om du vil ha en mildere salsa.

Varm opp litt olje og surr alt på medium varme til løken blir blank. Hell over hermetisert tomat, og kok opp. La salsaen koke forsiktig i ca 20 min.

Smak til med sukker, salt, pepper og noen dråper eddik.

2

Tilbered Crispy sticks

PRIOR Crispy Sticks kan tilberedes på flere måter: stekepanne, airfryer, stekeovn og frityr.

Uansett om du foretrekker den tradisjonelle metoden i stekepanna eller den moderne tilnærmingen med en Airfryer, anbefaler vi å bruke stekepannen for sprøest resultat.

1. Stekepanne

Forvam stekepannen til medium varme og stek med olje. Stek i ca 5 minutter og vend ofte underveis.

2. Airfryer

Innstill Airfryer på ca 195gr. Plasser Sticks på risten og stek i ca 10 minutter. Snu halveis i steketiden.

3. Stekeovn

Legg Sticks på bakepapir og rist, stek på varmluft med 225 grader i ca 15 minutter.

4. Frityr

Varm opp oljen i en dyp panne eller frityrkoker til den holder cirka 185 grader (husk å slå av kjøkkenvifta!).

Tilsett Sticks i den varme oljen og friter i cirka 2 minutter til de er gyllenbrune. La kyllingen renne av på matpapir eller tørkepapir.

3

Servering

Server med salsa, limebåter og koriander.

Dersom du ønsker ekstra tilbehør smaker ris, salat eller nachochips perfekt til!

TIPS! Ønsker du å servere flere dipper? [Se her for oppskrift på flere typer dipper.](#)

Produkter i denne oppskriften

Crispy Chicken Sticks 230g Enh

Ingredienser

Du trenger:

PRIOR Crispy Sticks 1 pk

Salsa

Gul løk 1 stk

Hvitløksfedd	3 stk
--------------	-------

Rød chili (finhakket) 1 stk

Olivenolje	1 ss
------------	------

Hermetiserte tomater 1 boks

Hvitt sukker	1 ss
--------------	------

Salt & Pepper

Eddik	1-2 dråper
-------	------------

Tilbehør

Lime (båter) 2 stk

Koriander	1 bunt/potte
-----------	--------------

Allergener