



Oppskrift

Nachos med Crispy Sticks, syltet rødløk og jalapenos



Nyt saftig loaded nachos med PRIOR Crispy Sticks. Sprø tortillachips toppet med sprø kylling og deilig gratinert ost.

1

Slik gjør du

Start med å lage syltet rødløk. Kutt rødløken i tynne skiver.

Kok opp eddik, sukker, salt, vann og hell over løken.

La det kjøle seg ned i syltelaken.

TIPS! Kan lages flere dager i forveien og oppbevares på kjøll.

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

Gratinerer

Hell nachosen i et ildfast fat, strø over revet cheddar og bland litt inn i nachosen.

Gratiner i ovnen på 200 grader i ca 10 min.

4

Servering

Topp den varme nachosen med rødløk, Crispy sticks, rømme, jalapenos, limebåter og koriander.

Produkter i denne oppskriften

Crispy Chicken Sticks 230g Enh

Ingredienser

Du trenger:

PRIOR Crispy Sticks 2 pk

Syltet rødløk

Rødløk 1 stk (stor)

Eddik	1/2 dl
-------	--------

Hvitt sukker 1 dl

Vann	1,5 dl
------	--------

Salt 1/2 ts

Nachos

Nacho chips 1 pose

Cheddar	200 g (revet)
---------	---------------

Tilbehør

Syltet jalapeños 1 glass

Rømme	1 beger
-------	---------

Lime 1 stk

Koriander	1 bunt
-----------	--------

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose