



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färdiga chicken nuggets med ris, plockgrönsaker, sweet chilisås och vitlöksdipp

Basmatiris

Basmatiris 125 g

Plockgrönsaker

Snackgurka 1 st
Morot 2 st
Cocktailtomater 250 g

Vitlöksdipp

Matyoghurt 1 dl
Persillade ½ påse
Salt ½ krm

Sweet chilisås

Sweet chilisås 1 förp

Chicken nuggets

Neutral olja ½ msk
Chicken nuggets 1 förp

1. Basmatiris: Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

2. Plockgrönsaker: Skär snackgurka och morot i stavar. Lägg upp gurka, morot och cocktailtomater på ett fat.

3. Vitlöksdipp: Blanda matyoghurt, persillade och salt i en skål.

4. Sweet chilisås: Lägg sweet chilisås i en skål.

5. Chicken nuggets: Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek chicken nuggets ca 2 min per sida, tills gyllene.

6. Servera chicken nuggets med nykokt basmatiris, plockgrönsaker, vitlöksdipp och sweet chilisås.