



Sweet chili Homestyle chips med Teriyaki dip and Bombay kebabs (1)

Forberedelse

Lam eller kylling kuttes i avlange stykker, ikke så store, slik at marinaden gjør nytten for seg. Rør sammen tandooripaste og limesaft. Kjøttet, alternativt fiskespydene, marineres i 1-2 timer, eller mer (gjern over natten). Beregn nok marinade til at alt dekkes over. Tres gjerne på pinner. Stekes til kjøttet / fisken er klar, på grill eller i konveksjonsovn. Friter tortillachips eller -strips, la dem renne av, mikse forsiktig med rikelige mengder sweet chilisaus, toppes med frisk koriander. Serveres med Teryaki dipsau, legg kjøttet eller fisken ved siden av, eller som på bildet! Takeout: Prepakk 200 g chips i Haugen-gruppens takeout-emballsje, ha resten av ingrediensene klare, legg opp de øvrige ingrediensene på ordre.



Tortillstrips Ufrittert	0,2kg	(Enten)
0,2kg	(Eller)	
Sweet Chili Dipp Sauce	0,04l	
Tandoori Paste *(kan inneholde spor av Nøtter, Mandler, Peanøtter, Sennep)	0,02kg	
Woksaus Teriyaki *(Gluten, Hvete gluten, Soya)	0,03l	
Limesaft *(Svoveldioksid eller sulfitter)	0,005l	
0,07kg	35 g pr stk - (Enten)	
Kylling eller lammekjøtt i terninger	0,07kg	(eller)
Koriander, frisk	3g	

*Allergener

