



Gyllengule kyllingspidd

Til 4 personer

Kyllingspidd med maisdipp, tomat og sesamnudler

- 4 kyllingfileter
- 2 bokser à 198 g Green Giant® Niblets® original
- 3 ss majones
- 2 hvitløksbåter
- 1 ss olivenolje
- 250 g eggnudler
- 1 gul løk
- 3 tomater
- 1 dl hakkede tomater på boks
- 2 ss chilisaus
- 1 ts soya
- 2 ss sesamfrø (gjærne både hvite og svarte)
- 1 ss smør
- salt og pepper
- samt 12 grillspyd av tre



Sett stekeovnen på 150 grader.

Skjær hver kyllingfilet i tre biter. Trå et spyd gjennom hver kyllingbit. Brun kyllingspydene på alle sider, og legg dem i stekeovnen i ca. 10 minutter.

Skjær hvitløken i tynne skiver, bland med mais og olivenolje i en ildfast form. Sett den midt i ovnen i 30 minutter.

Finhakk gulløken og skjær tomatene i mindre biter. Fres løk og tomat i smør, tilsett hakkede tomater og la det koke i 5 minutter. Tilsatt chilisaus, soya og sesamfrø. Rør om og smak til med salt og pepper. Bland den ristede maisen med majones, og smak til med salt og pepper.

Kok nudlene i saltet vann. Hell av vannet og vend nudlene rundt i tomatsousen. Snurr opp nudel-/tomatblandingen med gaffel, server med spyd og mais maisblanding.