



## Kylling og nudelsalat med sprødt grønt

Giv kyllingen et orientalsk twist og servér med en sprød nudelsalat.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Apr – Okt



Dagligt grønt



Lav på laktose

# Ingredienser

4 pers.

## 1 kylling

Fint salt

1 bundt persille

1 citron

Friskkværnet peber

## Nudelsalat

200 g nudler

1 lille iceberg

1 agurk

250 g champignon

1 lille rødløg

1 bundt frisk koriander

1 rød chili

50 g cashewnødder

## Dressing

2 spsk. friskrevet ingefær

1 spsk sojasauce

Saft af 1 lime

2 ½ spsk. smagsneutral olie

2 tsk. rørsukker

*Opskrift og styling: Lone Kjær*

*Foto: Henrik Freek*

# Kylling

- 1 Tænd ovnen på 225 grader.
- 2 Rens kyllingen og tør den. Drys kyllingen med salt både indvendig og på skindet.
- 3 Fyld kyllingen med persille og citron skåret i kvarte. Bind kyllingen sammen.
- 4 Læg kyllingen i et smurt ovnfast fad. Krydr med peber og steg kyllingen i ovnen i ca. 1 time til den er gylden.

# Nudelsalat

- 1 Kog nudlerne som angivet på emballagen. Hæld vandet fra og skyl dem under koldt vand.
- 2 Snit icebergsalaten fint. Skær agurken igennem på langs og skær agurken i skiver.
- 3 Rens champignon og skær i skiver.
- 4 Hak løg og koriander fint.
- 5 Vend nudler med icebergsalat, agurk, champignon, løg og koriander.

# Dressing

- 1 Rør ingredienserne til dressingen sammen og vend i salaten. Smag til med peber.
- 2 Drys salaten med hakkede cashewnødder.

