

# Asiatisk salat

Tilberedningstid  
**45 min**

Antal personer  
**4 personer**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**



## Ingredienser

- ½ spidskål
- ½ rødkål/rød spidskål
- 75g spinat
- 150g sukkerærter
- 2 avokado
- 400g kylling
- Peanuts/sesamfrø
- Rasp, mel og æg til panering
- Brød til servering

## Dressing

- 4 spsk. soja
- 1 spsk. sesamolie
- Saften fra ½ lime
- 2 cm ingefær
- 1 forårsløg
- 1 rød frisk chili

## Fremgangsmåde

Riv spidskål, hak spinat og sukkerærter i mindre stykker og bland det hele i en skål

Rist finthakket chili og forårsløg i olie på panden

Hæld det over i en skål og bland revet ingefær, soja, sesamolie og limesaft i

Hæld dressing over salaten

Skær kyllingebryst i mindre fileter

Paner dem i mel, æg og rasp

Rist kylling på panden

Server salaten med skiver af kylling og avokado, samt ristet brød og peanuts eller sesamfrø

*Tip*



Fremgangsmåden kan ses på Instagram  
*annasfavoritter*