Thai Chicken Salat

25–30 Min

Zutaten für 3 Portionen

= Kotányi Produkte

0.5 Stk.	Reife Ananas
2 Stk.	Kleine frsiche Chilischoten
200 g	Sojasprossen
100 g	Erbsenschoten
250 g	Hühnerfaschiertes
	Kokosflocken
4 EL	Sojasauce
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Sesamöl
2 EL	Mango-Kräuter fruchtig

Zubereitung

1. Ananas schälen und in Würfel schneiden. Chilischoten in feine Streifen schneiden. Sojasprossen mit Erbsenschoten kurz in der Pfanne anschwenken, sodass sie noch knackig bleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Nun die Sojasprossen und Erbsenschoten mit Chili und Ananas miteinander vermengen.
3. Für das Dressing Sojasauce, Zitronensaft und Kotányi Mango Kräuter fruchtig miteinander verrühren, und unter den Salat mischen.
4. Das Hühnerfaschierte gemeinsam mit Salz, Pfeffer, 1 EL Sojasauce, etwas Zitronensaft und 1 TL Spice up my Salad Mango Kräuter fruchtig zu Bällchen formen und in Kokosflocken wälzen.

   TIPP: Schmeckt auch sehr gut mit Schweinefaschiertem!

5. Anschließend in heißem Pflanzenfett frittieren, bis die Bällchen goldgelb sind. Vor dem Anrichten auf einem Küchenpapier abtupfen.