




FAKTA

Portioner:	4
Tid:	10 min
Styrka:	Medium
Recept:	USA
Tema:	Mingel, tillbehör

INGREDIENSER

1 st Lindströms Chili Cheese Nuggets
1 dl Sweet Chilisås

Chili Cheese Nuggets med Sweet chilisås

Dessa små godbitar fyllda med ost och chili passar alldeles utmärkt att tillaga i stekpannan med lite rapsolja. Hemligheten för att få dem perfekta varje gång handlar om temperatur, vända dem ofta i stekpannan och att under hela tillagningen ha koll på att osten inte läcker ut.

Steg för steg i stekpanna:

- Värm stekpannan på hög värme tillsammans med lite rapsolja.
- Plocka ur alla nuggetsbitarna ur påsen och lägg dem på en tallrik. Håll dem inte direkt i stekpannan för då kan det komma smulor från påsen.
- Lägg i nuggetsbitarna i stekpannan och vänd dem ofta tills de fått färg.
- När nuggetsbitarna fått färg runt om sänker du temperaturen. Vänd ofta, så de blir genomvarma.
- Tillagningen tar ca 3-4 minuter och ha koll hela tiden. När du ser att någon nuggets får en ostprick eller visar tendens till att börja läcka så ska alla ur pannan.



Herr Lindström ger tips

- Dessa små rackare är också goda att äta utan sås.
- Ha alltid koll på att inte osten läcker ut under tillagning.

Steg för steg med fritös:

- Värm oljan i fritösen till 180°C.
- Plocka ur alla nuggetsbitarna ur påsen och lägg dem på en tallrik. Håll dem inte direkt i fritösen för då kan det komma smulor från påsen.
- Lägg i nuggetsbitarna i fritöskorgen och sänk korgen ned i den varma oljan.
- Skaka försiktigt korgen, så att nuggetsbitarna inte sitter ihop.
- Tillagningen tar ca 2-3 minuter och ha koll hela tiden. När du ser att någon nuggets får en ostprick eller visar tendens till att börja läcka så ska alla ur fritösen.
- Låt vila innan servering i fritöskorgen.