

Marineret stegt kylling Med avocadocreme



20-30 stk.

Marinade:

3 spsk. teriyakimarinade

1 spsk. kikkomansauce

1 spsk. fiskesauce

1 spsk. østerssauce

1 spsk. olie

Kyllingefilet efter appetit – enten i stykker eller skiver.

Bland marinaden og lad kyllingen trække i nogle timer.

Tag kyllingen op og tør den godt.

Steg den i lidt smør.

Avocadocreme:

2-3 modne avocadoer

½ agurk

lidt presset hvidløg

salt, peber

citronsaft.

Blend avocadokød og skrælet agurk og smag til med resten af ingredienserne