

Räknachos och sojakyckling

Vad äter ni till middag en fredagkväll? Här blir det sojakyckling och pommes, en av Tim och Stellas favoriter. Tänkte göra räknachos till förrätt men Tim och Stefan har hockeymatch klockan 19, så vi får sukta efter den och äta som kvällssnacks när vi kommer hem istället.

Räknachos

- 1 paket Philadelphia (gärna 300 g)
- 1 rödlök, hackad
- 1 burk räkor eller kräftstjärter i lake
- 1 burk tacosås
- Riven ost
- Nachos

Blanda osten med den hackade löken och lägg i botten på en pajform eller annat uppläggningsfat. Strö över räkorna och osten. Klicka ut tacosåsen. Servera med nachos.

Sojakyckling

4 personer

200 g margarin

Soja

Kycklinglår eller kycklingklubbor

Smält margarinet. Häll i soja tills margarinet blir svart. Doppa kycklingdelarna i sojan och lägg i en ugnform. Häll resten av skyn över. Sätt in kycklingen i mitten av ugnen på 175 grader i 35 minuter. När det har gått 35 minuter höjer du värmen till 225 grader. Flytta kycklingen längre ner i ugnen och sätt i pommes friten ovanför. När pommes friten är klar är kycklingen klar.