



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling teriyaki med syrlig råkostsalat og ris

Ris

135 g jasminris

Syrlig råkost

1 stk grønt eple
200 g strimlet kålsalat
1 ss eplesidereddik ^B
½ ss sukker ^B

Kylling teriyaki

320 g utbenet kyllinglår u/skinn
1 pakke teriyakisaus
1 stk lime
1 pakke sesamfrø
1 pakke chiliflak

Topping

½-1 bunt koriander

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Syrlig råkost: Skyll og kutt eplet i terninger. Ha kålsalaten og epleterningene i en bolle, og vend inn 1 ss eddik, ½ ss sukker og litt salt. Bland alt godt sammen, og la råkosten stå på benken frem til servering.

3. Kylling teriyaki: Skjær kyllingen i strimler. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2-3 minutter. Tilsett teriyakisausen, og la det trekke i 2 minutter. Del limen i to, og smak til med salt, pepper og saften fra limen. Topp med sesamfrøene og chiliflakene.

4. Topping: Skyll, grovhakk og topp retten med korianderen.

TIP!

Rist litt av sesamfrøene i en tørr stekepanne. Vend de ristede sesamfrøene inn i den ferdigkokte risen.