



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Teriyakikylling med pak choy, sesamfrø og srirachamayo

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
¾ stk rødløg  
1 stk pak choy  
280 g kyllingebryst  
½ pose aioli  
½ pose srirachasauce  
1 fed hvidløg  
1 pose teriyakisauce  
½ pose sesamfrø

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Forberedelser:** Skær rødløg i både og skær pak choy på langs i strimler. Skær kyllingebrysterne i mundrette stykker.
3. **Srirachamayo:** Bland aioli og srirachasauce i en skål. Smag eventuelt til med lidt salt.
4. **Teriyakikylling:** Opvarm rigeligt med neutral olie i en wok eller en rummelig stegepande. Svits kyllingestykkerne i ca. 3 min. ved høj varme og krydr med lidt salt. Tilsæt presset hvidløg, rødløg og teriyakisauce. Lad det simre i 2 min. indtil kyllingen er gennemstegt. Bland pak choy i og lad det koge sammen, i yderligere ca. 1 min.
5. **Servering:** Servér teriyakikylling med ris, en skefuld srirachamayo og top med sesamfrø.