



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Donburi med soja- och ingefärsstek kyckling, syrad kål och srirachasås

Jasminris

Jasminris 135 g
Sesamfrön 1 förp

Syrad kålsallad

Coleslawmix 1 förp
● Ättiksprit (12%) 1 msk
● Vatten 2 msk
● Socker 1 msk
● Salt 1 krm

Srirachasås

Srirachasås 1 förp
Matyoghurt 1 dl
● Salt ½ krm

Sojastekt kyckling

Bananschalottenlök 1 st
Kycklingfilé strimlad 300 g
Soja- och ingefärssås 1 förp

Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Olja,
Salt, Socker, Vatten

1. Jasminris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Syrad kålsallad: Lägg coleslawmix i en bunke. Koka upp ättiksprit, vatten, socker och salt i en liten kastrull. Häll ättiksblandningen över kålen. Blanda salladen väl, knåda gärna in dressingen med händerna. Ställ åt sidan.

3. Srirachasås: Blanda srirachasås, yoghurt och salt i en skål.

4. Sojastekt kyckling: Klyfta schalottenlök. Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Fräs kycklingstrimlorna ca 6 min, tills de är helt genomstekta. Tillsätt schalottenlök och stek ytterligare ca 1 min. Blanda ner soja- och ingefärssås. Koka ihop ca ½ min.

5. Lägg ris i botten på en djup tallrik. Toppa med sojastekt kyckling, syrad kålsallad, srirachasås och sesamfrön (se tips).

TIPS! Har du tid? Rosta gärna sesamfröna i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna!