



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisin- og limeglasert kylling med wokkede grønnsaker og jasminris

Ris

135 g jasminris

Wokkede grønnsaker

2 stk gulrøtter
1 pakke vårløk
1 stk pak choy
1 pakke sesamfrø
1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili

Hoisin- og limeglasert kylling

1 stk lime
320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
1 pakke hoisinsaus
½ dl vann ^B

Tilbehør

1 pakke hakkede peanøtter

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Wokkede grønnsaker:** Skrell gulrøttene, og skyll vårløken og pak choyen. Del gulrøttene og pak choyen i skiver på skrå, og kutt vårløken i tynne ringer. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gulroten og pak choyen i 2–4 minutter, til de er lett gylne, men fortsatt litt sprø i konsistensen. Bland inn sesamfrøene, halvparten av vårløken og ønsket mengde av den finkuttede ingefær-, hvitløk- og chiliblandingen, og stek videre i 1 minutt.

3. **Hoisin- og limeglasert kylling:** Skyll limen godt, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, eller til den er gyllen (se tips). Krydre med salt og pepper. Tilsett hoisinsausen, ½ dl vann og saften fra halve limen, og kok opp. Smak til med det revne limeskallet og eventuelt mer saft fra limen.

4. **Tilbehør:** Topp retten med de hakkede peanøttene og resten av vårløken før servering.



TIPS!

Behold fettene på kyllingen, det smelter i stekepannen og gjør at kyllingen blir ekstra saftig og mør.