



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i soya- og ingefærsaus med asiatisk coleslaw og ris

Ris

135 g jasminris
1 pakke edamamebønner

Asiatisk coleslaw

1 pakke reddiker
1 pakke råkostmiks
½ stk lime

Kylling i soya- og ingefærsaus

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
1 pakke sesamfrø
1 pakke soya- og ingefærsaus

Topping

½–1 bunt koriander
½ stk lime
½ pakke chilimajones

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
sukker ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Ha i edamamebønnene når det gjenstår 2–3 minutter av koketiden.
- 2. Asiatisk coleslaw:** Skyll og kutt reddikene i skiver. Ha råkostmiksen og reddikene i en skål, og vend inn litt salt, et par klyper sukker og saften fra halve limen.
- 3. Kylling i soya- og ingefærsaus:** Skjær kyllingen i mindre biter (se tips). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og sesamfrøene i 4–5 minutter, til kyllingen har fått en jevn stekeskorpe, og sesamfrøene er gylne. Tilsett soya- og ingefærsausen, og gi det hele et raskt oppkok. La kyllingen stå på lav varme frem til servering.
- 4. Topping:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt resten av limen i båter. Fordel risen og kyllingen i serveringsskåler, og topp med coleslawen, korianderen og chilimajonesen.



TIPS!

Synes du kyllinglårkjøttet har mye fett? La det sitte på! Fettet smelter i pannen, og gjør at kjøttet blir saftig og mørt.