



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cashew kylling med ris og broccoli

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

135 g basmatiris
Ø stk ingefær
1 pose sojasauce
1 tsk majsstivelse
1 spsk rød balsamico
1 fed hvidløg
¼ tsk chiliflager
1 stk broccoli
½ stk gul peber
½ bundt forårsløg
½ pose cashewnødder
300 (420)* g kyllingeinderfilet

Det skal du have

sukker ^b
olie ^b
salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Skræl og riv ingefær fint til ca. ½ spsk. Bland med soja i en skål og tilsæt majsstivelse, balsamico, 1 spsk sukker, 1 dl vand, presset hvidløg, chiliflager (mindre eller undlad, hvis du ikke vil have det for stærkt). Rør det godt sammen.
3. Skær broccoli i buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien og skær den i tynde skiver. Rens peberfrugt og skær i tern. Skær forårsløg i tynde skiver og skyl i vand. Hak cashewnødder groft. Del inderfileterne på midten.
4. Varm en stegepande eller wok op med lidt olie. Steg kyllingen ved høj varme 4-5 min. Læg dem på en tallerken og stil panden tilbage på varmen med lidt mere olie. Steg grøntsagerne i 1-2 min. Kom kyllingen tilbage på panden sammen med saucen og kog i 2-3 min. til kyllingen er færdig. Smag til med salt.
5. Servér wokretten med ris. Strø cashewnødder og chiliflager over efter smag.