



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Koreansk kycklinggryta med ingefära, sesamfrön och salladslök

Till servering

Jasminris 135 g
Salladslök 1 förp
Sesamfrön 1 förp

Koreansk kycklinggryta

Ingefära 1 bit
Vitlök 2 klyftor
Gul lök 1 st
Salladskål 150 g
Kycklinglårfile 300 g
● Salt ½ tsk
Tomatpuré 1 förp
Srirachasås ½ förp
● Vatten 3 dl
● Socker 1 msk
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
Japansk soja 1 förp
Sesamolja 1 påse

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse gryta:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Klyfta gul lök. Skär salladskål i mindre bitar. Skär kycklinglårfile i ca 4 bitar per file.
3. **Koreansk kycklinggryta:** Hetta upp neutral olja i en stekgryta. Fräs kyckling ca 5 min, tills den fått fin stekyta. Krydda med salt. Tillsätt lök, vitlök och ingefära. Fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner tomatpuré, srirachasås, socker, vitvinsvinäger, japansk soja och vatten. Låt sjuda ca 15 min under lock. Blanda ner salladskål och sesamolja, låt allt koka ytterligare ca 5 min.
4. Rosta sesamfrö i en torr stekpanna. Finstrimla salladslök.
5. Toppa grytan med salladslök och sesamfrön. Servera med jasminris.