



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kylling teriyaki med syrlig råkost og ris

## Ris

135 g jasminris

## Syrlig råkost

1 stk grønt eple  
300 g råkostmiks  
1 pose hvitvinseddik 15ml  
½ ss sukker <sup>B</sup>

## Kylling teriyaki

320 g utbenet kyllinglår  
u/skinn  
1 pakke teriyakisaus  
1 stk lime  
1 pakke sesamfrø  
1 pakke chiliflak

## Topping

½–1 bunt koriander

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Syrlig råkost:** Skyll og kutt eplet i terninger. Ha råkostmiksen og epleterningene i en bolle, og vend inn hvitvinseddiken, ½ ss sukker og litt salt. Bland alt godt sammen, og la råkosten stå på benken frem til servering.
- 3. Kylling teriyaki:** Skjær kyllingen i strimler. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter. Tilsett teriyakisausen, og la det trekke i 2 minutter. Del limen i to, og smak til med salt, pepper og saften fra limen. Topp med sesamfrøene og chiliflakene.
- 4. Topping:** Skyll, grovhakk og topp retten med koriander.



## TIPS!

Rist litt av sesamfrøene i en tørr stekepanne. Vend de ristede sesamfrøene inn i den ferdigkokte ris.