



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pulled sesamkyckling i misobuljong med nudlar, jalapeño och krispiga böngroddar

Misobuljong

Ingefära 1 bit
Vitlök 2 klyftor
Champinjoner 100 g
● Vatten 7 dl
Japansk soja 1 förp
Miso 1 förp

Sesamkyckling

Kycklingfilé 300 g
Sesamolja 1 påse
● Salt ½ tsk

Tillbehör

Sesamfrön 1 förp
Jalapeño 1 st
Risnudlar ½ förp
Böngroddar ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten till nudelkoket i steg 6.
2. **Förberedelser:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Kvarta champinjoner. Hetta upp lite olja i en stekgryta och fräs svamp, ingefära och vitlök ca 2 min. Tillsätt vatten och japansk soja. Lägg ner kycklingfilé i buljongen. Koka upp och sjud ca 15 min, tills kycklingen är helt genomkokt.
3. **Tillbehör:** Rosta sesamfrön i en torr het stekpanna, tills de får en fin gyllene färg. Hacka jalapeño.
4. **Sesamkyckling:** Lyft upp kycklingen ur buljongen och lägg på ett fat. Låt kycklingen vila lite och dra sedan isär den med två gafflar. Krydda med salt, svartpeppar, sesamolja och ca 2 msk av buljongen.
5. **Misobuljong:** Vispa ner miso i buljongen. Smak av med salt.
6. **Tillbehör:** Koka risnudlar enligt tidsangivelsen på förpackningen.
7. Fördela nudlarna i djupa tallrikar och toppa med pulled sesamkyckling och böngroddar. Häll över varm misobuljong och strö över rostade sesamfrön och jalapeño.