



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Rice bowl med teriyaki-stegt hakket kylling, hurtig syltet fennikel og cashewnødder

Ris

135 g basmatiris

Syltet fennikel

1 stk fennikel

½-1 stk lime

Gulerødder

300 g gulerødder

Teriyaki-stegt kylling

300 g hakket kylling

1 pose teriyakisauce

½ tsk sesamolie

Anret

½ glas syltede rødløg

1 pose cashewnødder

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

olivenolie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Syltet fennikel:** Skyl og skær fennikel i tynde skiver, gerne på et mandolinjern. Kom fennikel i en skål og pres limesaften over. Dryp lidt olivenolie over og krydr med lidt salt. Rør godt rundt og lad det stå indtil servering.
3. **Gulerødder:** Skræl og riv gulerødderne på et rivejern.
4. **Teriyaki-stegt kylling:** Varm en stegepande op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kødet i ca. 5 min. til det er gennemstegt. Tilsæt teriyakisauce og sesamolie og bring det i kog 1-2 min.
5. **Anret:** Anret teriyaki-stegt kyllingekød, ris og grøntsager i skåle og top med syltede rødløg og cashewnødder.