



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steamed buns med krydret kylling, lettsyltet kål og chilimajones servert med bakte gulrotfries

Bakte gulrotfries med urter

300 g gulrøtter
1 pakke urtemiks

Lettsyltet kål

300 g hodekål
2 poser hvitvinseddik
2 ss sukker ^B
1 dl vann ^B
½ ts salt ^B

Steamed buns

1 pakke steamed buns
3–4 dl vann ^B

Krydret kylling

300 g kyllinggyros
1 pose glutenfri soyasaus
½ stk lime

Til servering

1 bunt koriander
½ stk lime
½ pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
pepper ^B
salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Bakte gulrotfries med urter:** Skrell gulrøttene hvis du vil, og kutt de i staver på størrelse med pommes frites (se tips). Fordel gulrotfriesene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje salt, og pepper. Stek gulrotfriesene i ovnen i omtrent 20 minutter. Krydre de ferdigstekte friesene med urtemiks.

3. **Lettsyltet kål:** Ha eddiken, 2 ss sukker, 1 dl vann og ½ ts salt i en bolle, og pisk det hele sammen til sukkeret er løst opp. Kutt kålen i tynne stimler med en mandolin eller en skarp kniv. La kålen trekke i laken frem til servering.

4. **Steamed buns:** Kok opp 3–4 dl vann i en kjele, og legg i en sil med litt bakepapir i bunn. Vannet skal ikke nå opp til silen. Legg bunsene i silen, og dekk dem med lokk. Damp bunsene i 3–4 minutter, til de har blåst seg opp og er gjennomvarme. Legg bunsene over på en tallerken, og dekk dem med et kjøkkenhåndkle slik at de holder seg varme frem til servering.

5. **Krydret kylling:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingkjøttet i 3–4 minutter, eller til det er godt brunet. Ha i soyasausen og saften fra halve limen.

6. **Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt resten av limen i båter. Fyll bunsene med kålen, korianderen, kyllingen og chilimajonesen, og server gulrotfriesene og limebåtene til retten.



TIPS!

Strimle en gulrot og ha den sammen med kålen for farge og smak. Vend inn 1–2 ss maisenna med gulrotfriesene før steking for et sprøere resultat.