



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hoisinkyckling med pak choy, sesammajonnäs och jasminris

Till servering

Jasminris 135 g
Koriander 20 g

Sesammajonnäs

Majonnäs ½ dl
Sesamolja ½ påse
● Salt ½ krm

Hoisinkyckling

Pak choy 1 st
Kycklingfilé 300 g
Sesamolja ½ påse
Vitlök 2 klyftor
Hoisinsås 1 förp
● Vatten ½ dl
Kinesisk soja 2 tsk
Rödlök 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten ½ dl

- 1. Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Sesammajonnäs:** Blanda majonnäs, sesamolja och salt i en skål.
- 3. Förberedelse:** Skär pak choy i mindre bitar. Klyfta rödlök. Skär kycklingfilé i mindre bitar.
- 4. Hoisinkyckling:** Hetta upp neutral olja och sesamolja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kyckling ca 3 min. Tillsätt pak choy, rödlök, pressad vitlök, hoisinsås, vatten och kinesisk soja. Låt sjuda ca 2 min.
- 5. Servera** hoisinkyckling med jasminris och sesammajonnäs. Toppa med koriander.