



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Bang Bang ponzukiylling med sesam-marineret agurk og sojamayonnaise

## Ris

135 g basmatiris

## Bang Bang ponzukiylling

1 pose hønsebouillon

280 g kyllingebryst

1 pose ponzusauce

½ spsk sojasauce

4 dl vand <sup>b</sup>

## Sesam-marineret agurk

1 stk skoleagurk

1 stk rødløg

½ bundt forårsløg

1 spsk hvidvinseddike

½ spsk sesamolie

## Sojamayonnaise

1 pose mayonnaise

½ spsk sojasauce

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.

2. **Kogt kylling:** Kog vand op i en gryde og tilsæt bouillon. Læg kyllingebryst i og lad den simre ved lav varme under låg ca. 15 min. til kyllingen er gennemkogt.

3. **Sesam-marineret agurk:** Skyl og skær agurk i tern. Pil rødløg og skær i strimler. Snit forårsløg i skiver. Læg det hele i en skål og bland med sesamolie, hvidvinseddike og lidt salt.

4. **Sojamayonnaise:** Bland mayonnaise og sojasauce i en lille skål.

5. **Bang Bang ponzukiylling:** Tag kyllingen op af gryden og læg på et skærebræt. Træk kyllingen i strimler med to gafler. Bland kylling, ponzusauce og soja i en skål.

6. **Servering:** Servér bang bang ponzukiylling med ris, sesam-marineret agurk og sojamayonnaise til.