



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sweet & Sour kyllinggryte med ris, wokket pak choy og peanøtter

Ris

135 g jasminris

Sweet & Sour

600 g sweet & sour-gryte

Tilbehør

1 stk pak choy

1 pakke vårløk

1 pakke reddiker

1 pose glutenfri soyasaus

1 pakke peanøtter

olje ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Sweet & Sour:** Hell sweet & sour-gryten over i en stor kjele. Kok opp under omrøring, skru ned til middels varme, og la det småkoke frem til servering. Rør om av og til.

3. **Tilbehør:** Skyll og del pak choyen i to gjennom stilkfestet. Skyll og kutt vårløken i tynne ringer. Skyll og kutt reddikene i båter. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok pak choyen i 2 minutter med snittflaten ned, til den er lett gyllen. Ha i reddikene, og wok det i 1 minutt til. Vend inn soyasausen, og topp med vårløken og peanøttene ved servering.



TIPS!

Kutt pak choyen i grove strimler, vårløken i tykke skiver, og reddikene i båter. Wok grønnsakene i 2 minutter, og vend dem inn i gryten. Smak til med soyasausen.