



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nagoya Tebasaki - Japansk fritert kylling med friske grønnsaker, jasminris og dippsaus

Ris

135 g jasminris

Marinert, fritert kylling

½ bit ingefær
1 stk hvitløksfedd
1 pose glutenfri soyasaus
150 g yoghurt
½ pakke røkt chilimix
320 g utbenet kyllinglår u/skinn
½ pakke maisstivelse
1 pose hvitvinseddik 15ml
½ dl hvetemel* ^B

Dippsaus

½ bit ingefær
1 stk hvitløksfedd
½ pakke røkt chilimix
1 pakke sesamfrø
½ ss maisstivelse
3 ss soyasaus
1 pose hvitvinseddik 15ml
1½ dl vann ^B
2 ss sukker ^B

Friske grønnsaker

½ stk agurk
1 stk rødløk
1 stk pak choy
1 pakke sesamfrø
½ stk lime

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Marinert, fritert kylling:** Skrell og finriv ingefæren og hvitløken. Ha ingefæren og hvitløken i en stor skål, og vend inn yoghurten, soyasausen, eddiken og ½ pakke av chilimixen. Del kyllingbitene i mindre stykker og vend dem inn i marinaden.
- 3. Dippsaus:** Skrell og finriv ingefæren og hvitløken. Ha ingefæren og hvitløken i en liten kjele og tilsett 3 ss soyasaus, 1½ dl vann, eddiken, 2 ss sukker og ½ pakke av chilimixen. Kok over lav varme i 4 minutter. Tilsett sesamfrøene. Bland ½ ss maisstivelse med 1 ts kaldt vann. Kok opp sausen og jevn sausen med maisstivelsen.
- 4. Friske grønnsaker:** Skrell agurken og rødløken, og skyll pak choyen. Del agurken på langs og skrap ut innmaten med en skje. Kutt agurken i grove biter, og rødløken og pak choyen i strimler. Ha grønnsakene i en skål og vend inn litt salt, sesamfrøene og saften fra halve limen. Kutt resten av limen i båter til servering.
- 5. Marinert, fritert kylling, fortsettelse:** Vend sammen ½ dl hvetemel og halve pakken med maisstivelse på en tallerken. Ta opp kyllingbitene fra marinaden og vend dem i melblandingen. Varm opp rikelig med olje i en stekepanne og friter kyllingbitene i omtrent 7 minutter eller til de er gjennomstekte og paneringen er sprø.