



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Wok med kylling og broccoli i sursød sauce

Det skal du bruge

125 g sorte ris
1 pose sojasauce
½ pose tomatpuré
½ pose srirachasauce
½ spsk majsstivelse
1 fed hvidløg
½ stk ingefær
1 stk broccoli
1 bundt forårsløg
280 g kyllingebryst
½ spsk sesamolie

Det skal du selv have

sukker ^b

salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Woksauce sursød:** Bland soja, 1 dl vand, 1 spsk sukker, tomatpuré, srirachasauce (efter smag) og majsstivelse i en skål.
3. **Grøntsager:** Hak hvidløg og ingefær fint. Del broccoli i mindre buketter og skær stokken i tynde skiver. Skær forårsløg i mindre stykker. Skær kyllingen i mindre stykker, ca. 2x2 cm. **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien
4. **Wok:** Varm sesamolie op i en wok eller en rummelig stegepande. Krydr kyllingen med salt og steg ca. 5 min. til den får en flot farve og er helt gennemstegt. Læg kyllingen på en tallerken. Kom broccoli i woken og steg ca. 3 min. Kom forårsløg i og steg yderligere ca. 1 min. Kom kyllingen tilbage i wokpanden. Tilsæt hvidløg, ingefær og woksaucen, bland godt rundt og lad det hele koge op.
5. **Servering:** Server retten med sorte ris til.