



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling teriyaki med syrlig råkost og ris

Ris

135 g jasminris

Syrlig råkost

1 stk grønt eple
300 g råkostmiks
1 pose hvitvinseddik 15ml
½ ss sukker ^B

Kylling teriyaki

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
1 pakke teriyakisaus
1 stk lime
1 pakke sesamfrø
1 pakke chiliflak

Topping

½–1 bunt koriander

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Syrlig råkost:** Skyll og kutt eplet i terninger. Ha råkostmiksen og epleterningene i en bolle, og vend inn hvitvinseddiken, ½ ss sukker og litt salt. Bland alt godt sammen, og la råkosten stå på benken frem til servering.
- 3. Kylling teriyaki:** Skjær kyllingen i strimler. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter. Tilsett teriyakisausen, og la det trekke i 2 minutter. Del limen i to, og smak til med salt, pepper og saften fra limen. Topp med sesamfrøene og chiliflakene.
- 4. Topping:** Skyll, grovhakk og topp retten med koriander.



TIPS!

Rist litt av sesamfrøene i en tørr stekepanne. Vend de ristede sesamfrøene inn i den ferdigkokte risen.