



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Cashew kylling med ris og broccoli

## Det skal du bruge

135 g jasminris  
Ø stk ingefær  
1 pose sojasauce  
1 tsk majsstivelse  
1 spsk rød balsamico  
1 fed hvidløg  
¼ tsk chiliflager  
1 stk broccoli  
½ stk gul peber  
½ bundt forårsløg  
½ pose cashewnødder  
330 g kyllingeinderfilet

## Det skal du have

sukker <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Skræl og riv ingefær fint til ca. ½ spsk. Bland med soja i en skål og tilsæt majsstivelse, balsamico, 1 spsk sukker, 1 dl vand, presset hvidløg, chiliflager (mindre eller undlad, hvis du ikke vil have det for stærkt). Rør det godt sammen.
3. Skær broccoli i buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien og skær den i tynde skiver. Rens peberfrugt og skær i tern. Skær forårsløg i tynde skiver og skyl i vand. Hak cashewnødder groft. Del inderfileterne på midten.
4. Varm en stegepande eller wok op med lidt olie. Steg kyllingen ved høj varme 4-5 min. Læg dem på en tallerken og stil panden tilbage på varmen med lidt mere olie. Steg grøntsagerne i 1-2 min. Kom kyllingen tilbage på panden sammen med saucen og kog i 2-3 min. til kyllingen er færdig. Smag til med salt.
5. Servér wokretten med ris. Strø cashewnødder og chiliflager over efter smag.