



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Teriyakikyckling med pak choy, sesamfrön och srirachamajo

### Teriyakikyckling

Rödlök 1 st  
Pak choy 1 st  
Kycklingfilé 300 g  
Vitlök 1 klyfta  
Teriyakisås 1 förp  
● Vatten ½ dl

### Srirachamajo

Majonnäs ½ dl  
Srirachasås ½ förp

### Till servering

Jasminris 135 g  
Sesamfrön 1 förp

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Klyfta rödlök och strimla pak choy. Dela kycklingfilé horisontellt och strimla sedan skivorna.
3. **Srirachamajo:** Blanda majonnäs och srirachasås i en skål. Smaka eventuellt av med lite salt.
4. **Teriyakikyckling:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kycklingstrimlorna ca 3 min på hög värme och krydda med lite salt. Tillsätt pressad vitlök, rödlök, teriyakisås och vatten. Låt sjuda ca 2 min, tills kycklingen är genomstekt. Blanda ner pak choy, koka ihop ytterligare ca 1 min.
5. Servera teriyakikyckling med jasminris, en klick srirachamajo och toppa med sesamfrön.

**TIPS!** Om du har tid - Rosta gärna sesamfröna hastigt i en torr och het stekpanna!