



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt kyckling med koreansk gurksallad och sojayoghurt

Stekt kyckling

Kycklingfilé 300 g
Malen ingefära 1 påse
Chili flakes ½ krm
Japansk soja 1 msk
Vitlök 2 klyftor
● Olja 1 msk

Koreansk gurksallad

Gurka 1 st
● Vatten ¾ dl
● Socker 1 msk
● Ättikspirt (12%) 1 msk
Chili flakes 1 krm

Sojayoghurt

Matyoghurt 1 dl
Japansk soja 2 tsk

Till servering

Jasminris 135 g
Rädisor 1 förp

Att ha hemma ●

Ättikspirt (12%),
Bakplåtspapper, Olja,
Salt, Socker, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Stekt kyckling:** Lägg kycklingfilé i en bunke. Blanda med malen ingefära, chili flakes (efter smak), japansk soja, pressad vitlök och lite salt. Hetta upp olja i en stekpanna.
4. Stek kycklingen ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform med bakplåtspapper. Tillaga klart mitt i ugnen ca 8 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
5. **Koreansk gurksallad:** Blanda vatten, socker, ättikspirt och chili flakes i en skål. Skiva gurkan tunt och blanda med lagen i skålen, låt stå till servering.
6. **Sojayoghurt:** Blanda matyoghurt och japansk soja i en liten skål.
7. Skiva rädisorna tunt och strö över kycklingen. Servera med jasminris, koreansk gurksallad, och sojayoghurt.