



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hoisinkyckling med pak choy, sesammajonnäs och jasminris

Till servering

Jasminris 135 g
Koriander 20 g

Sesammajonnäs

Majonnäs ½ dl
Sesamolja ½ påse
● Salt ½ krm

Hoisinkyckling

Pak choy 1 st
Kycklingfilé 300 g
Sesamolja ½ påse
Vitlök 2 klyftor
Hoisinsås 1 förp
● Vatten ½ dl
Kinesisk soja 2 tsk
Rödlök 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten ½ dl

1. Till servering: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Sesammajonnäs: Blanda majonnäs, sesamolja och salt i en skål.

3. Förberedelse: Skär pak choy i mindre bitar. Klyfta rödlök. Skär kycklingfilé i mindre bitar.

4. Hoisinkyckling: Hetta upp neutral olja och sesamolja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kyckling ca 3 min. Tillsätt pak choy, rödlök, pressad vitlök, hoisinsås, vatten och kinesisk soja. Låt sjuda ca 2 min.

5. Servera hoisinkyckling med jasminris och sesammajonnäs. Toppa med koriander.