



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Koreanske bbq-kyllingkøller i spicy ingefærsauce med mango/pak choy-salat

## Ris

135 g jasminris

## BBQ-kyllingkøller i spicy ingefærsauce

600 g bbq kyllingkøller  
½ pose teriyakisauce  
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie  
½ pose sesamfrø

## Mango/pak choy-salat

½ stk lime  
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie  
½ stk mango  
1 stk pak choy  
½ bundt forårsløg  
½ pk koriander, frisk  
½ tsk sukker <sup>b</sup>

## Topping

½ stk lime  
½ pose srirachasauce  
½ pose hakkede peanuts  
forårsløg

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft). Læg pakken med kyllingkøller i en skål med lunken vand i ca. 5 min.
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **BBQ-kyllingkøller i spicy ingefærsauce:** Tryk kyllingkøllerne forsigtigt fra hinanden i emballagen, før du åbner den. Kom væden fra kyllingen i en lille gryde sammen med teriyakisauce og ingefær/chili olie (resten skal bruges senere) og varm op. Læg køllerne i et stort ovnfast fad, hæld ingefærsaucen over og vend rundt. Steg i ovnen 15–20 min. Vend kyllingen undervejs for et mere jævnt resultat. Drys sesamfrø på kyllingen, når der er 5 min. tilbage af stegetiden.
4. **Mango/pak choy-salat:** Pres saften af lime (resten skal bruges senere). Bland det med resten af ingefær/chili olien, sukker og lidt salt i en salatskål. Skræl og skær mango i tern. Skyl og skær pak choy i både. Skyl og skær forårsløg i tynde skiver. Skyl og pluk koriander. Bland mango, pak choy og forårsløg (gem lidt til topping) med dressingen i salatskålen. Lad salaten trække frem til servering. Top salaten med koriander.
5. **Topping:** Skær resten af limen i både. Top retten med forårsløg, hakkede peanuts og srirachasauce. Servér med ris og limebåde til.