



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kung pao chicken med cashewnötter och jasminris

Jasminris

Jasminris 135 g

Woksås

- Socker 1 msk
- Kinesisk soja 1 förp
- Japansk soja 2 msk
- Rödvinvinäger 1 msk
- Vatten 1 msk

Kung pao chicken

Röd paprika 1 st
 Gul lök 1 st
 Kycklingfilé 300 g
 Majsstärkelse 2 msk
 Riven ingefära 1 förp
 Vitlök 1 klyfta
 Cashewnötter 40 g

Att ha hemma ●

Olja, Rödvinvinäger,
 Salt, Socker, Vatten

1. Jasminris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Woksås: Blanda ihop socker, kinesisk soja, japansk soja, rödvinvinäger och vatten i en skål.

3. Förberedelser: Skär paprika i mindre bitar. Klyfta gul lök. Skär kycklingfilé i mindre bitar. Krydda med salt.

4. Kung pao chicken: Lägg kycklingen i en bunke och blanda med majsstärkelse. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller stekpanna. Stek den panerade kycklingen ca 4 min, tills den är helt genomstekt. Låt rinna av på lite hushållspapper.

5. Torka ur den använda woken. Tillsätt eventuellt lite extra olja. Stek riven ingefära, pressad vitlök, lök och paprika ca 2 min. Blanda ner den stekta kycklingen, woksås och cashewnötter. Fräs ihop ca 1 min.

6. Servera kung pao chicken med jasminris.