



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling- och jordnötswok med päronsallad och chilimajonnäs

Päron- och morotssallad

Koriander 20 g
Päron 1 st
Lime 1 st
● Salt 2 krm
Morotsjulienne 1 förp

Kycklingwok

Kycklingfilé strimlad 300 g
Soja- och ingefärssås 1 förp
Hackade jordnötter 1 förp

Till servering

Jasminris 135 g
Chilimajonnäs ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Päron- och morotssallad:** Grovhacka koriander och grovriv päron. Lägg i en skål och blanda ner pressad saft från limen, salt och morotsjulienne.

3. **Kycklingwok:** Hetta upp lite olja i en stekpanna. Bryn strimlad kycklingfilé på hög värme ca 2 min. Tillsätt soja- och ingefärssås och hackade jordnötter. Koka ihop ca 1 min, tills nästan all sås reducerats ner och kycklingen är helt genomstekt.

4. Servera kyckling- och jordnötswok med päron- och morotssallad, jasminris och en klick chilimajonnäs.