



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Cashew chicken med broccoli och jasminris

Woksås

Riven ingefära 1 förp
Japansk soja 1 förp
Majsstärkelse 1 tsk
● Vatten 1 dl
● Balsamvinäger 2 msk
● Socker 1 msk
Chili flakes ½ förp
Vitlök 2 klyftor

Cashew chicken

Broccoli 1 st
Gul lök 1 st
Cashewnötter 40 g
Kycklinglårfile 300 g

Till servering

Jasminris 135 g
Chili flakes

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olja, Salt,
Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Woksås:** Häll japansk soja i en skål och tillsätt majsstärkelse. Rör tills majsstärkelsen löst sig. Blanda ner vatten, balsamvinäger, socker, riven ingefära, chili flakes och pressad vitlök.
3. **Cashew chicken:** Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Skiva gul lök. Hacka cashewnötter. Skär kycklinglårfile i mindre bitar. Putsa inte bort något fett, det smälter i pannan och ger god smak.
4. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna eller wok och stek kycklingen ca 4 min på hög värme. Lägg över på en tallrik och ställ tillbaka pannan på värmen. Hetta upp lite mer olja och stek grönsakerna ca 2 min. Tillsätt kycklingen och woksåsen. Koka ca 3 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
5. Strö cashewnötter över woken och servera med jasminris och lite extra chili flakes.