



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.**