



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 115\_2

# Asiatisk kylling med rødkålsalat, ris, koriander og chilimajones

## Asiatisk kylling

320 g utbenet kyllinglår  
u/skinn  
1 pakke soya- og  
ingefærsaus

## Ris

135 g jasminris

## Rødkålsalat

300 g rødkål  
1 stk rødt eple  
1 stk lime  
1 pakke honning

## Tilbehør

½-1 bunt koriander  
½ pakke chilimajones  
1 pakke sesamfrø

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 225 grader varmluft.
2. **Asiatisk kylling:** Ha litt olje i en ildfast form, og fordel kyllingen i formen. Hell over soya- og ingefærsaus, og stek kyllingen i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til den er gjennomstekt.
3. **Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.
4. **Rødkålsalat:** Kutt rødkålen i tynne strimler. Skyll og kutt eplet i terninger. Del limen i to. Ha rødkålen og eplet i en serveringsskål, og vend inn saften fra limen, honningen og litt salt.
5. **Tilbehør:** Skyll og grovhakk koriander. Server koriander og chilimajones til retten, og topp med sesamfrøene.



## TIPS!

Rist gjerne sesamfrøene gyllen i en tørr stekepanne for ekstra god smak!