



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Kung pao chicken med jordnødder og ris

## Ris

135 g jasminris

## Kylling

280 g kyllingebryst  
½ tsk kinesisk soja  
1 tsk rødvinseddike  
1½ spsk majsstivelse  
1 spsk olie <sup>b</sup>

## Grøntsager

1 stk rød peber  
½ bundt forårsløg  
½ stk ingefær  
½-1 stk rød chili  
2 fed hvidløg  
½ pose hakkede peanuts

## Wokssauce

½ tsk majsstivelse  
1½ spsk sojasauce  
½ tsk kinesisk soja  
1 spsk rødvinseddike  
1 spsk sukker <sup>b</sup>  
2 spsk vand <sup>b</sup>

## Det skal du have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Kylling:** Skær kyllingebryst i mindre stykker på ca. 2x2 cm og læg det i en skål. Tilsæt soja, rødvinseddike, majsstivelse (resterne skal bruges senere), salt, friskkværnet sort peber og olie. Lad det marinere i mindst 15 min.
3. **Grøntsager:** Skær peberfrugt i tern på ca. 2x2 cm. Skær forårsløg i stave på ca. 2 cm. og skyl dem. Skræl ingefær og hak det fint. Skær chili i skiver. Pil og pres hvidløg.
4. **Wokssauce:** Kom majsstivelse i en skål og pisk sammen med begge slags soja, rødvinseddike, sukker og vand.
5. **Stegte grøntsager:** Varm olie op i en stor pande eller wok. Svits chili, ingefær og hvidløg under omrøring ca. ½ min. Tilsæt peanuts, forårsløg og peberfrugt og sauté yderligere ca. 1 min. Tag op på en tallerken, men gem panden.
6. **Kung pao chicken:** Kom lidt mere olie på panden. Steg kylling ca. 6 min. til det er gennemstegt. Tilsæt de stegte grøntsager og wokssaucen. Sautér det hele ved høj varme ca. 1 min.
7. Servér kung pao chicken med ris.