



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Limekylling med sprød salat og ris

### Det skal du bruge

135 g jasminris  
½ stk lime  
2 spsk sojasauce  
½ stk ingefær  
1½ fed hvidløg  
1 spsk hvidvinseddike  
300 g kyllingeinderfilet  
1 stykke kinaradise  
1 stk skoleagurk  
½ tsk sambal oelek  
½ pk koriander, frisk

### Det skal du have

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

<sup>b</sup> basisvare

1. Kog ris efter anvisningen på pakken.
2. Skyl lime og riv skallen. Bland med soja, revet ingefær, presset hvidløg, hvidvinseddike, ¼ tsk salt, ½ spsk sukker og 2 spsk vand. Kom kyllingen ved og rør det godt rundt og sæt det til side.
3. Skræl kinaradise og skær i tynde stave. Skær agurk i tern og bland med limesaft, sambal oelek (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), lidt olie, salt og peber.
4. Varm en stegepande op med lidt olie. Kom kyllingen på, men gem marinaden. Steg kyllingen ved høj varme i ca. 3 min.
5. Kom marinaden og 2 spsk vand ved og lad det koge med i ca. 3 min. eller til kødet er færdigt.
6. Hak koriander. Servér limekyllingen med kogte ris, sprød salat og et drys koriander.