



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Bang bang kylling bowl med ris og friske grønnsaker

## Bang bang kylling

300 g kyllinggyros  
1 pakke søt chilisaus  
2 pakker lettmaiones  
½ pakke srirachausaus  
½ stk lime  
2 ss vann <sup>B</sup>

## Ris

135 g jasminris

## Grønnsaker

1 stk gulrot  
½ stk agurk  
100 g finsnittet rødkål

## Til servering

½ stk lime  
1 pakke sesamfrø  
½ bunt koriander

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Bang bang kylling:** Fordel kyllingen utover en smurt ildfast form, og stek den midt i ovnen i 10–12 minutter, til den er gjennomstekt. Vend litt på kyllingen halvveis i steketiden.
3. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
4. **Bang bang saus:** Bland sammen den søte chilisausen, majonesen, ønsket mengde av srirachaen og 2 ss vann i en skål (se tips). Smak til med litt saft fra halve limen.
5. **Grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i strimler, eller grovriv den på et rivjern. Skyll og kutt agurken i terninger.
6. **Bang bang kylling, fortsettelse:** Ta ut kyllingen fra ovnen, og vend inn halvparten av bang bang sausen.
7. **Til servering:** Kutt resten av limen i båter, og skyll, tørk og grovhakk korianderen. Fordel risen i serveringsskåler, og fordel kyllingen, gulroten, agurken og rødkålen over. Topp med resten av bang bang sausen, sesamfrøene og korianderen. Server limebåtene ved siden av.

## TIPS!

For en litt mildere saus, kan sausen lages uten sriracha, og heller serveres til retten for dem som ønsker det!