



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Stir fry med ingefærmarinert kylling, brokkoli og fullkornsris

## Ris

135 g fullkornsris

## Marinert kylling

320 g utbenet kyllinglår u/skinn

1 pakke maisstivelse

1 pakke hønsbuljong

½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

## Saus

50 g hoisinsaus

1 pose glutenfri soyasaus

1 pose hvitvinseddik 15ml

1 ts sukker <sup>B</sup>

2 dl vann <sup>B</sup>

## Stir fry

1 stk gulrot

1 stk rødløk

1 stk gul paprika

½-1 stk brokkoli

<sup>B</sup> Basisvare

## Roedeporsjon

Stir fry: 300 g Ris: 100 g

Energiinnhold: ca. 460 kcal.

For deg som registrerer middagen i Roedeappen: 1.

Søk etter oppskrift. 2. Legg inn antall porsjoner (ikke mengde i gram).

1. **Ris:** Tilbered risene som anvist på pakken.

2. **Marinert kylling:** Skjær kyllingen i biter. Bland sammen kyllingen, maisstivelsen, hønsbuljongen og ingefærblandingen i en skål. La kjøttet marinere i omtrent 10 minutter.

3. **Saus:** Bland sammen hoisinsausen, eddiken, soyasausen, 1 ts sukker og 2 dl vann i en skål.

4. **Stir fry:** Skrell og kutt gulroten i skiver. Skrell rødløken, og skyll og rens paprikaen. Kutt løken og paprikaen i strimler. Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver.

5. **Stir fry, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, ha i kyllingen og stek den i 2-3 minutter. Tilsett grønnsakene, og stek videre i 2-3 minutter. Ha i sausen, og kok opp. La stir fryen småkoke under omrøring i et par minutter.