



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Ovnsbakte kyllinglår i asiatisk tomatsaus, servert med jasminris, koriander og peanøtter

## Ovnsbakte kyllinglår og grønnsaker

1 stk rød paprika  
1 stk rødløk  
½ stk squash  
1 boks hakkede tomater  
1 pakke soya- og ingefærsaus  
430 g grillede kyllinglår med Provencekrydder

## Ris

135 g jasminris

## Topping

1 bunt koriander  
½ pakke hakkede peanøtter

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Ovnsbakte kyllinglår og grønnsaker:** Rens paprikaen og skrell rødløken. Kutt grønnsakene i grove terninger. Fordel grønnsakene i en ildfast form, og krydre med litt salt og pepper. Fordel de hakkede tomatene og soya- og ingefærsausene over det hele, og legg kyllinglårene på toppen. Bak kyllingen og grønnsakene i ca. 15 minutter, eller til kyllinglårene er gjennomvarme.
4. **Ris:** Tilbered risene som anvist på pakken.
5. **Topping:** Grovhakk korianderstilkene, og topp retten med den og peanøttene ved servering.



## TIPS!

Grovhakk korianderstilkene og tilsett dem i sausen for en frisk og god smak.