



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Hoisinkylling med pak choy, sesammayonnaise og ris

## Det skal du bruge

135 g jasminris  
1 stk pak choy  
1 fed hvidløg  
1 stk rødløg  
280 g kyllingebryst  
1 pose hoisinsauce  
½ spsk sojasauce  
2 spsk mayonnaise  
1 tsk sesamolie

## Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Forberedelse:** Skyl og skær pak choy i mindre stykker. Pil hvidløg og rødløg og skær løg i tynde både. Skær kyllingen i mindre stykker.
- 3. Hoisinkylling:** Varm en wok eller en rummelig stegepande op med lidt olie. Steg kyllingen ca. 3 min. Tilsæt pak choy, rødløg, presset hvidløg, hoisinsauce, soja og 2 spsk vand. Lad det simre et par min.
- 4. Sesammayonnaise:** Bland mayonnaise, sesamolie og salt i en lille skål.
- 5. Servering:** Servér hoisinkylling med ris og sesammayonnaise.