



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kylling Manchurian med ris

Ris

135 g jasminris

Kylling

280 g kyllingebryst

1 spsk mel* ^b

1 spsk vand ^b

Grønt

1 fed hvidløg

½ stk ingefær

½ stk rødløg

1 stk grøn peber

½ stk rød chili

Sur/sød-sauce

1½ spsk sød chilisaUCE

1 pose sojasauce

½ spsk hvidvinseddike

½ pose grøntsagsbouillon

1 bundt forårsløg

1 dl vand ^b

1½ spsk sukker ^b

Det skal du have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Kylling:** Skær kyllingen i tern, kom i en skål og krydr med salt og peber. Tilsæt 1 spsk mel og rør rundt. Tilsæt herefter 1 spsk vand og rør sammen. Varm en stegepande med 2 spsk olie op til god varme. Steg kyllingen, så det ikke hænger sammen. Når de har fået lidt farve på begge sider tages de af og ligges på en tallerken.
- 3. Grønt:** Pil hvidløg, skræl ingefær og hak begge dele fint. Skræl løg og skær det i både. Fjern kerner fra peberfrugt og skær i tern. Hak chili fint **TIP:** Justér mængden eller undlad, hvis du ikke vil have retten så stærk.
- 4. Sur/sød-sauce:** Varm en stegepande eller wok op med lidt olie. Steg alle grøntsager i 2-3 min. Tilsæt ½ dl vand, chilisaUCE, soja, hvidvinseddike, 1 spsk sukker og bouillon. Kog det op 1-2 min. Tilsæt kylling og varm den igennem et par min. Skær forårsløg i skiver og kom dem i retten. Smag til med salt og peber. Spæd evt. til med mere vand.
- 5. Servér** Kylling Manchurian med kogte ris.