



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sticky kylling i appelsinglace med hvidløgs-gulerødder og pak choy

Ris

135 g jasminris

Sticky kylling

½ stk appelsin
½ stk lime
300 g kyllingeinderfilet
1 pose teriyakisauce
1 spsk sukker ^b

Hvidløgs-gulerødder

2 stk gulerødder
1 fed hvidløg
1 pose sesamfrø

Pak choy

1 stk pak choy

Chili-mayonnaise

1 pose mayonnaise
1½ tsk sambal oelek

Det skal du have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Sticky kylling:** Skyl appelsin og lime, riv skallen og pres saften fra begge. Varm en stegepande op med lidt olie og brun kyllingen ved høj varme. Krydr med peber og steg ca. 2 min på hver side ved medium varme. Tilsæt saft og skal fra appelsin og lime, teriyakisauce og 1 spsk sukker. Kog det sammen i 2-3 min.
3. **Hvidløgs-gulerødder:** Skræl gulerødder og skær dem i skiver på skrå. Pil og pres hvidløg. Varm en stegepande op med lidt olie og steg gulerødderne ved middelhøj varme i ca. 4 min. Steg hvidløg og sesamfrø med det sidste min. Kom dem i en skål og brug panden igen.
4. **Pak choy:** Varm panden op igen med lidt olie. Del pak choy i kvarte. Steg dem ved høj varme ca. 1 min. Kom 2 spsk vand og lidt salt ved og lad det dampe under låg i yderligere 1 min. Bland det med gulerødderne.
5. **Chili-mayonnaise:** Rør mayonnaise og sambal oelek sammen.
6. Servér sticky kylling med ris, hvidløgs-gulerødder og pak choy med chili-mayonnaise som dip.