



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kung pao chicken med jordnötter och jasminris

Ris

Jasminris 135 g

Kyckling

Kycklingfilé 300 g
Kinesisk soja 1 tsk
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
Majsstärkelse 1½ msk
● Salt 2 krm
● Svartpeppar 1 krm
● Olja 1 msk

Grönsaker

Röd paprika 1 st
Salladslök 1 förp
Ingefära ½ bit
Röd chili ½-1 st
● Olja ½ msk
Vitlök 2 klyftor
Chili flakes ½ förp
Hackade jordnötter 1 förp

Woksås

Majsstärkelse ½ tsk
Japansk soja 1 förp
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
● Socker 1 msk
● Vatten ½ dl
Kinesisk soja 1 tsk

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

- 1. Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Kyckling:** Skär kycklingfilé i mindre bitar (ca 2x2 cm) och lägg i en skål. Blanda ner kinesisk soja, vitvinsvinäger, majsstärkelse, salt, nymald svartpeppar och olja. Låt marinera i minst 15 min.
- 3. Grönsaker:** Skär röd paprika i ca 2x2 cm stora bitar. Skär salladslök i ca 2 cm långa stavar. Skala och finhacka ingefära. Strimla röd chili (se tips!).
- 4. Woksås:** Lägg majsstärkelse i en skål. Vispa ner japansk soja, vitvinsvinäger, socker, vatten och kinesisk soja. Ställ åt sidan.
- 5. Grönsaker:** Hetta upp olja i en rymlig stekpanna eller wok. Fräs röd chili, ingefära, pressad vitlök och chili flakes under omrörning ca ½ min. Tillsätt hackade jordnötter, salladslök och paprika, fräs ytterligare ca 1 min. Lägg upp på ett fat. Spara stekpannan.
- 6. Kung pao chicken:** Hetta upp lite olja i den sparade stekpannan. Fräs kycklingbitarna ca 6 min, tills de är helt genomstekta. Tillsätt de stekta grönsakerna och woksåsen, fräs ihop allt på hög värme ca 1 min.
- 7. Servera kung pao chicken med jasminris.**

TIPS! Tänk på att färsk chili kan variera i styrka!