



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Nagoya tebasaki

### Det skal du bruge

135 g jasminris  
 3/4 stk ingefær  
 1 fed hvidløg  
 1/2+1 1/2 spsk sojasauce  
 1/2 dl yoghurt naturel  
 1/4+1/4 pose røget chili  
 1/2+1/2+1/2 spsk hvidvinseddike  
 300 g kyllingeinderfilet  
 1+2 tsk sesamolie  
 1/2+1/2 spsk sesamfrø  
 1/4+3/4 spsk majsstivelse  
 1 stk skoleagurk  
 1/2 stk rødløg  
 1 stk pak choy

### Det skal du selv have

mel\* <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>  
 salt <sup>b</sup>  
 sukker <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Ingefær/chili marinade:** Skræl ingefær og hvidløg og hak det fint. Kom halvdelen i en stor skål og bland det med 1/2 spsk soja, yoghurt, 1/4 pk røget chili og 1/2 spsk hvidvinseddike. Vend kyllingen i marinaden og lad det trække på køl, gerne i en halv time, hvis du har tid.
- 3. Sesamsauce:** Kom resten af hvidløg og ingefær i en lille gryde. Tilsæt soja, 1/2 spsk hvidvinseddike, 1 tsk sesamolie, chili, 1 spsk sukker og 3/4 dl vand. Kog det op og lad det simre i 5 min. Tilsæt 1/2 spsk sesamfrø. Bland 1/4 spsk majsstivelse med 1 tsk vand. Kog op igen og tilsæt jævning under omrøring. Sæt det til side.
- 4. Pak choy salat:** Skræl agurk, flæk på langs og skrab kernerne ud med en ske. Skær dem i grove stykker. Pil rødløg og skær i skiver. Skær pak choy i strimler. Kom det hele i en skål, bland det med sesamolie, hvidvinseddike og lidt salt.
- 5. Friteret kylling:** Bland 3/4 dl mel med majsstivelse. Varm en stegepande op med et par spsk olie. Tag kyllingen op af marinaden og vend et par stykker ad gangen i melblandingen. Steg dem 3-4 min. på hver side ved høj varme. Læg dem på en tallerken med køkkenrulle, når de er færdige.
- 6. Servering:** Vend kyllingestykkerne i sesamsaucen. Anret med pak choy salat og ris og drys resten af sesamfrøene over retten.