



# Hoisinkylling med lun daikon-salat og ris

## Det skal du bruge

135 g jasminris  
300 g hakket kylling  
½ stk æg  
1½ spsk hoisinsauce  
1 stk gulerod  
½ stykke kinaradise  
1 stk skalotteløg  
1 spsk æbleeddike  
2 spsk mayonnaise

## Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Kyllingedeller:** Rør kyllingekødet med lidt salt og peber. Tilsæt æg, ½ spsk mel og 1 spsk vand og rør det godt sammen, så det samler sig. Varm lidt olie op på en stegepande ved middelhøj varme. Form imens 3-4 deller til hver. Steg dem 3-5 min. på hver side. Kom hoisinsauce og ½ dl vand på og kog 1-2 min. Vend dellerne rundt i saucen.
- 3. Daikon-salat:** Skræl gulerod og kinaradise og skær dem i tynde stave. Pil skalotteløg og skær i skiver. Varm en stegepande op med lidt olie og steg det hele 2-3 min. Kom æbleeddike på og smag til med salt og peber. Lad eddiken fordampe og sluk for varmen.
- 4.** Kom daikon-salaten over kyllingedellerne og dryp med mayonnaise. Servér med ris til.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.