



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Korean chicken med soja- och srirachamajonäs och ingefärspicklad gurksallad

## Till servering

Jasminris 135 g  
Sesamfrön 1 förp

## Ingefärspicklad gurksallad

Gurka 1 st  
● Ättiksprit (12%) ½ msk  
● Socker 1 msk  
● Salt 1 krm  
Malen ingefära 1 påse  
Böngroddar 1 förp

## Korean chicken

Kycklinglårfile 300 g  
● Salt 2 krm  
Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse  
Majsstärkelse 1 påse

## Korean chicken glaze

Ingefära 1 bit  
Vitlök 2 klyftor  
Tomatpuré 1 förp  
● Socker 1 msk  
Japansk soja 1 msk  
Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse  
● Vatten 2 msk  
Sesamolja ½ msk  
Rökt chilimix 1 förp

## Soja- och srirachamajonäs

Majonäs ½ dl  
Japansk soja ½ msk  
Srirachasås ½ förp

## Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Olja, Salt, Socker, Vatten

- 1. Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.
- 2. Ingefärspicklad gurksallad:** Skär gurka i tunna skivor. Lägg i en bunke och blanda med ättika, socker, salt och malen ingefära. Låt marinera minst 15 min. Häll bort vätskan från bunken. Skölj böngroddar och blanda ner i bunken tillsammans med hälften av de rostade sesamfröna.
- 3. Förberedelse Korean chicken:** Skär kycklinglårfile i 3-4 delar per file. Lägg i en bunke och blanda med salt och vitvinsvinäger. Låt marinera ca 10 min.
- 4. Korean chicken glaze:** Skala och finriv ingefära och vitlök. Lägg i en skål och blanda med tomatpuré, socker, japansk soja, vitvinsvinäger, vatten, sesamolja och rökt chilimix.
- 5. Soja- och srirachamajonäs:** Blanda majonäs, japansk soja och srirachasås i en liten skål.
- 6. Korean chicken:** Lägg majsstärkelse på en tallrik och vänd kycklingen i. Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna. Stek kycklingen frasig, ca 5 min eller tills den är genomstekt. Låt rinna av på hushållspapper.
- 7. Häll bort stekfettet från stekpannan.** Lägg tillbaka den stekta kycklingen tillsammans med glazen. Fräs ihop hastigt, tills kycklingen är "klibbig" och karamelliserad. Strö över resten av de rostade sesamfröna.
- 8. Servera Korean chicken med ingefärspicklad gurksallad, soja- och srirachamajonäs och jasminris.**