



Bang Bang ponzukylling med sesam-marineret agurk og sojamayonnaise

Ris

135 g jasminris

Bang Bang ponzukylling

1 pose hønebouillon
280 g kyllingebryst
1 pose ponzusauce
½ spsk sojasauce
4 dl vand ^b

Sesam-marineret agurk

1 stk skoleagurk
1 stk rødløg
½ bundt forårsløg
1 spsk hvidvinseddike
½ spsk sesamolie

Sojamayonnaise

1 pose mayonnaise
½ spsk sojasauce

Det skal du selv have

salt ^b

^b basisvare

- Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- Kogt kylling:** Kog vand op i en gryde og tilsæt bouillon. Læg kyllingebryst i og lad den simre ved lav varme under låg ca. 15 min. til kyllingen er gennemkogt.
- Sesam-marineret agurk:** Skyl og skær agurk i tern. Pil rødløg og skær i strimler. Snit forårsløg i skiver. Læg det hele i en skål og bland med sesamolie, hvidvinseddike og lidt salt.
- Sojamayonnaise:** Bland mayonnaise og sojasauce i en lille skål.
- Bang Bang ponzukylling:** Tag kyllingen op af gryden og læg på et skærebræt. Træk kyllingen i strimler med to gafler. Bland kylling, ponzusauce og soja i en skål.
- Servering:** Servér bang bang ponzukylling med ris, sesam-marineret agurk og sojamayonnaise til.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.