



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Chicken teriyaki wok med lime och broccoli

**Till servering**  
Jasminris 135 g

**Teriyakisås**  
Lime 1 st  
Riven ingefära 1 förp  
Majsstärkelse 1 tsk  
Japansk soja 1 förp  
● Vatten 1½ dl  
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse  
● Socker 1 msk  
Vitlök 2 klyftor

**Chicken teriyaki**  
Broccoli 1 st  
Bananschalottenlök 1 st  
● Salt 2 krm  
Kycklingfilé 300 g  
● Olja 1 msk

**Att ha hemma** ●  
Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

- 1. Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Teriyakisås:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg limeskal och riven ingefära i en liten skål. Blanda med pressad saft från halva limen, majsstärkelse, japansk soja, vatten, vitvinsvinäger, socker och pressad vitlök.
- 3. Förberedelser:** Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt. Klyfta bananschalottenlök tunt och klyfta den använda limen. Lägg allt åt sidan.
- 4. Chicken teriyaki:** Skär kycklingfilé i tunna strimlor. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp neutral olja i en wok eller stekpanna. Stek kycklingen ca 4 min, tills den fått fin färg.
- 5.** Tillsätt all broccoli och lök, fräs i ytterligare någon minut. Blanda ner teriyakisåsen. Låt puttra ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
- 6.** Servera kyckling i teriyakisås med nykokt jasminris och limeklyfta.