



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bang bang ponzu chicken med sesamdressad gurka och sojamajonnäs

Till servering

Jasminris 135 g
Sesamfrön 1 förp

Bang bang chicken

- Vatten 5 dl

Kycklingbuljong 1 förp
Kycklingfilé 300 g
Ponzu 1 förp
Japansk soja 1 msk

Sojamajonnäs

Majonnäs ½ dl
Japansk soja ½ msk

Gurksallad

Gurka 1 st
Rödlök 1 st
Sesamolja 1 påse
Vitvinsvinäger 15ml ⅔ påse
● Salt 1 krm

Att ha hemma ●

Salt, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Bang bang chicken:** Koka upp vatten och kycklingbuljong i en kastrull. Lägg ner kycklingfilé och låt sjuda på låg värme under lock ca 15 min, tills kycklingen är helt genomkokt.
3. **Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs och japansk soja i en liten skål.
4. **Gurksallad:** Tärna gurka och strimla rödlök. Lägg allt i en skål och blanda med sesamolja, vitvinsvinäger och salt.
5. **Bang bang chicken:** Ta upp kycklingen och lägg på en skärbräda. Dra sönder kycklingen till remsor med hjälp av 2 gafflar. Blanda kyckling, ponzusås och japansk soja i en bunke.
6. Servera bang bang ponzu chicken med jasminris, gurksallad och sojamajonnäs. Toppa med sesamfrö.