



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kyckling i limesås med jasminris och chilistekt pak choy

## Jasminris

Jasminris 135 g

## Chilistekt pak choy

Pak choy 1 st

Rödlök ½ st

Röd chili ½ st

● Olja ½ tsk

## Kyckling i limesås

Kycklingfilé 300 g

Lime ½ st

● Olja ½ tsk

● Salt 2 krm

Vitlök 1 klyfta

● Vatten ½ dl

Minifraiche 2 dl

Kycklingbuljong ½ förp

Kinesisk soja 1 tsk

● Socker ½ tsk

Babyspenat 30 g

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker,

Svartpeppar, Vatten

**1. Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

**2. Chilistekt pak choy:** Bryt av bladen på pak choy. Strimla rödlök. Skiva röd chili tunt.

**3.** Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna och stek pak choy, rödlök och röd chili (se tips) på hög värme ca 2 min. Krydda med lite salt. Lägg över på ett fat och spara stekpannan (har du två stekpannor, så kan du med fördel steka pak choy till servering).

**4. Kyckling i limesås:** Strimla kycklingfilé. Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet.

**5.** Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Bryn kycklingen ca 3 min. Krydda med salt lite och nymald svartpeppar.

**6.** Pressa ner vitlök och låt steka med ca ½ min under omrörning. Tillsätt vatten, minifraiche, kycklingbuljong, kinesisk soja och socker. Koka upp och låt sjuda ca 5 min. Smaka av med rivet limeskal och pressad limesaft. Vänd ner babyspenat.

**7.** Servera kyckling i limesås med jasminris och chilistekt pak choy.

**TIPS!** Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!