



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Soja- och ingefärsstekt kyckling med picklad gurksallad och sojamajonnäs

## Till servering

Jasminris 135 g

## Koreansk gurksallad

- Vatten ¼ dl
- Socker 1 msk
- Ättiksprit (12%) 1 msk
- Chili flakes 1 krm
- Gurka 1 st
- Rädisor 1 förp

## Stekt kyckling

- Kycklingfilé 300 g
- Malen ingefära 1 påse
- Chili flakes ½ krm
- Japansk soja 1 msk
- Vitlök 2 klyftor
- Olja 1 msk

## Sojamajonnäs

- Majonnäs ½ dl
- Japansk soja ½ msk

## Att ha hemma ●

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

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Koreansk gurksallad:** Blanda vatten, socker, ättiksprit och chili flakes i en skål. Skiva gurka och rädisor tunt. Blanda ner i lagen, låt stå till servering.
4. **Stekt kyckling:** Lägg kycklingfilé i en bunke. Blanda med malen ingefära, chili flakes (efter smak), japansk soja, pressad vitlök och lite salt. Hetta upp olja i en stekpanna.
5. Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Stek kycklingen ca 2 min per sida. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 8 min, tills kycklingen är helt genomstekt.
6. **Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs och japansk soja i en liten skål.
7. Servera kyckling med jasminris, koreansk gurksallad, och sojamajonnäs.