



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Kylling teriyaki med lime og broccoli

## Ris

135 g jasminris

## Teriyaki sauce

½ stk ingefær  
½ stk lime  
½ pose majsstivelse  
2 fed hvidløg  
1 pose sojasauce  
1 spsk hvidvinseddike  
1½ spsk sukker <sup>b</sup>  
1 dl vand <sup>b</sup>

## Grønt

2 stk gulerødder  
1 stk broccoli  
1 stk skalotteløg  
½ stk lime

## Teriyakikylling

300 g kyllingeinderfilet

## Det skal du have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Teriyaki sauce:** Skræl ingefær og riv fint. Skyl limen og riv skallen. Læg begge dele i en skål og bland med saft af ½ lime, saucejævner, presset hvidløg, soja, hvidvinseddike, sukker og vand.
3. **Grønt:** Skræl og skær gulerødder i stave. Skær broccoli i små buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Skræl skalotteløg og skær i både. Skær resten af limen i både.
4. **Teriyakikylling:** Del kyllingefileterne på midten. Krydr med salt og peber. Varm en stor stegepande eller wok op med lidt olie. Steg kyllingen ved høj varme i ca. 4 min. til den har fået lidt farve.
5. **Teriyakikylling - fortsat:** Tilsæt broccoli og skalotteløg og steg yderligere et par min. Hæld teriyaki sauceen ved og kog ca. 4 min.
6. Servér teriyakikylling med ris, gulerødsstave og limebåde.