



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Koreansk kycklinggryta med ingefära, sesamfrön och salladslök

## Till servering

Jasminris 135 g  
Salladslök 1 förp  
Sesamfrön 1 förp

## Koreansk kycklinggryta

Ingefära 1 bit  
Vitlök 2 klyftor  
Gul lök 1 st  
Salladskål 150 g  
Kycklinglårfile 300 g  
● Salt ½ tsk  
Tomatpuré 1 förp  
Srirachasås ½ förp  
● Vatten 3 dl  
● Socker 1 msk  
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse  
Japansk soja 1 förp  
Sesamolja 1 påse

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse gryta:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Klyfta gul lök. Skär salladskål i mindre bitar. Skär kycklinglårfile i ca 4 bitar per file.
3. **Koreansk kycklinggryta:** Hetta upp neutral olja i en stekgryta. Fräs kyckling ca 3 min, tills den fått fin stekyta. Krydda med salt. Tillsätt lök, vitlök och ingefära. Fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner tomatpuré, srirachasås, socker, vitvinsvinäger, japansk soja och vatten. Låt sjuda ca 10 min under lock. Blanda ner salladskål och sesamolja, låt allt koka ytterligare ca 5 min.
4. Rosta sesamfrö i en torr stekpanna. Finstrimla salladslök.
5. Toppa grytan med salladslök och sesamfrön. Servera med jasminris.