



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sticky chicken med sesamfrön och mangosalsa

Mangosalsa

Mango 1 st
Rödlök 1 st
Koriander 20 g
Lime 1 st
Chili flakes

Sticky chicken

Kycklinglårfile 300 g
Majsstärkelse 1 påse
Soja- och ingefärssås 1 förp
Sesamfrön 1 förp

Till servering

Jasminris 135 g
Chilimajonnäs ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Mangosalsa:** Skala mango. Tärna mango smått. Finhacka rödlök. Grovhacka koriander. Lägg allt i en skål. Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Tillsätt skal och pressad saft från hela limen till skålen. Smaka av med salt och chiliflakes.
3. **Sticky chicken:** Dela varje kycklinglårfile i ca 4 bitar. Skär inte bort fett, det smälter i pannan och ger god smak. Lägg kycklingen i en bunke och tillsätt majsstärkelse. Blanda runt.
4. Hetta upp neutral olja i en stekpanna eller wok och tillsätt kycklingen. Stek ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Tillsätt soja- och ingefärssås och sesamfrön till stekpannan. Fortsätt steka 1-2 min tills det mesta av vätskan har kokat bort och kycklingen är kläbbig.
5. Servera sticky chicken med mangosalsa, chilimajonnäs och jasminris.