



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Ricebowl med chilistekt kyllinglår, servert med friske grønnsaker og korianderdressing

Ris

135 g jasminris

Korianderdressing

½ bunt koriander

½ pakke lettømme

½ pakke røkt chilimix

Topping

½–1 stk agurk

2 stk tomater

½–1 stk rødløk

1 pakke mais

½ bunt koriander

1 stk lime

🏠 1 ss olivenolje

Chilistekt kyllinglår

½ pakke røkt chilimix

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn

🏠 olje

🏠 salt

1 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Korianderdressing:** Skyll og finhakk hele korianderen. Bland sammenlettømmen, halve pakken med røkt chilimiks og halvparten av korianderen i en skål (se tips). La dressingen stå på benken frem til servering.

3 **Topping:** Skyll agurken og tomatene, skrell løken og hell laken av maisen. Kutt agurken og tomatene i terninger og finhakk løken. Vend agurken og maisen sammen i en skål. Ha tomatene, løken, resten av korianderen og 1 ss olivenolje i en annen skål. Vend det hele godt sammen, og smak til med saft fra limen, salt og pepper.

4 **Chilistekt kyllinglår:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter på hver side, eller til den er gylden og gjennomstekt. Krydre med resten av chilimiksen og litt salt mot slutten av steketiden. Kutt kyllingen i skiver før servering.

Tips fra kokken: Bruk gjerne en stavmikser når dressingen lages. Kjør korianderen, chilimiksen og rømmen med stavmikseren i et litermål, slik at det blir en jevn grønn dressing. Kutt eventuelle rester av limen i båter, og server dem til retten.