



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hoisinkylling med pak choy, sesammayonnaise og ris

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk pak choy
1 fed hvidløg
1 stk rødløg
280 g kyllingebryst
1 pose hoisinsauce
½ spsk sojasauce
2 spsk mayonnaise
1 tsk sesamolie

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Forberedelse:** Skyl og skær pak choy i mindre stykker. Pil hvidløg og rødløg og skær løg i tynde både. Skær kyllingen i mindre stykker.
3. **Hoisinkylling:** Varm en wok eller en rummelig stegepande op med lidt olie. Steg kyllingen ca. 3 min. Tilsæt pak choy, rødløg, presset hvidløg, hoisinsauce, soja og 2 spsk vand. Lad det simre et par min.
4. **Sesammayonnaise:** Bland mayonnaise, sesamolie og salt i en lille skål.
5. **Servering:** Servér hoisinkylling med ris og sesammayonnaise.