



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kung pao kylling

Det skal du bruge

135 g basmatiris
280 g kyllingebryst
¼ pose majsstivelse
½+½ spsk rød balsamico
½ pose grøntsagsbouillon
1 spsk sojasauce
1 spsk hoisinsauce
¾ tsk sesamolie
1 stk rød peber
2 stilke bladselleri
1 bundt forårsløg
2 fed hvidløg
½ pose hakkede peanuts

Det skal du selv have

sukker ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Kylling:** Skær kyllingen i tern ca. 2x2 cm. Kom dem i en skål, tilsæt majsstivelse og den ene del balsamico og bland godt rundt. Varm en stegepande op med lidt olie og steg kyllingen ved høj varme ca. 3-5 min. så de får noget farve. Kom dem over på en tallerken men gem panden.
3. **Sauce:** Rør balsamico, grøntsagsbouillon, soja, hoisinsauce, sesamolie, ½ spsk sukker og 1 spsk vand sammen i en lille skål.
4. **Grøntsager:** Fjern kerner fra peberfrugt og skær i grove tern. Skyl bladselleri skær i 1 cm stykker. Varm stegepanden op med lidt mere olie. Steg peberfrugterne og bladselleri 4-5 min. ved høj varme. Skyl forårsløgene imens og skær i 3 cm lange stykker. Pil og pres hvidløg. Kom begge på panden og steg med ca. 1 min.
5. **Kung pao kylling:** Bland kylling og sauce på panden og lad det koge 2 min. Drys med peanuts.
6. Servér kung pao kylling med ris til.