



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min

👤 2 porsjoner

Kylling i sataysaus med mango- og agurksalat og jasminris

Jasminris

135 g jasminris

Kylling i sataysaus

300 g sous vide-

kyllingfilet

1 pakke sataysaus

Mango- og agurksalat

½–1 stk agurk

½–1 stk mango

½ stk lime

Tilbehør

½ stk lime

1 pakke hakkede

peanøtter

🏠 salt

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3 **Kylling i sataysaus:** Legg kyllingen i en ildfast form, og hell over over sataysausen. Stek kyllingen midt i ovnen i 10–12 minutter, eller til den er gjennomvarm. Snu på kyllingen halvveis inn i steketiden. Skjær kyllingen i skiver før servering.

4 **Mango- og agurksalat:** Skyll og kutt ønsket mengde av agurken i terninger. Skjær skallet av mangoen, fjern steinen, og kutt fruktkjøttet i terninger. Ha agurken og ønsket mengde av mangoen i en serveringsskål. Smak til med saften fra den halve limen og salt.

5 **Tilbehør:** Kutt resten av limen i båter. Server limebåtene og de hakkede peanøttene til retten.

Tips fra kokken: Ikke server hele nøtter til barn under 3 år, de kan lett sette nøttene i halsen.