



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

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

Du skal selv have:

Olie, Salt

Fremgangsmåde

- 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.

Allergener

Æg, Sesamfrø, Soja

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.475 kj / 591 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	14,1 g
heraf mættede fedtsyrer	1,6 g
Kulhydrat	72,6 g
heraf sukkerarter	12,6 g
Protein	43,4 g
Salt	2,8 g
Kostfibre	2,6 g