



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chili- och sesamstekt kyckling med krämigt ägg och sojamajonnäs

Inlagd gurka

Gurka 1 st

🏠 Salt 1 krm

🏠 Socker ½ msk

🏠 Ättiksprit (12%) ½ msk

Sojamajonnäs

Majonnäs ½ dl

Japansk soja 1 msk

Stekt salladslök

Salladslök ¾ förp

🏠 Neutral olja

🏠 Salt

🏠 Vitlök 1 klyfta

Chili- & sesamstekt kyckling

Minutfilé 330 g

Sesamfrön 1 msk

Chili flakes 2 krm

Japansk soja 1 msk

Babyspenat 30 g

🏠 Neutral olja

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt

🏠 Socker 1 tsk

Till servering

Jasminris 125 g

Salladslök ¼ förp

Koriander 20 g

🏠 Ägg 1 st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Inlagd gurka:** Skiva gurka i ca ½ cm tjocka skivor. Lägg i en bunke och blanda ner salt, socker och ättiksprit. Låt stå till servering, blanda runt då och då.

3. Koka upp en kastrull med vatten. Lägg ner ägget och koka 7 min. Spola i kallt vatten.

4. **Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs och japansk soja i en liten skål.

5. **Stekt salladslök:** Skär salladslöken i bitar (ca 5 cm). Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek löken med lite salt på hög värme ca 1 min. Blanda ner pressad vitlök mot slutet. Lägg på en tallrik. Spara pannan.

6. **Chili- och sesamstekt kyckling:** Skär minutfilé i mindre bitar. Hetta upp lite neutral olja i den använda stekpannan. Stek kycklingen på hög värme ca 2 min. Sänk värmen och blanda ner sesamfrön, pressad vitlök, salt och chili flakes. Stek ytterligare ca 2 min. Tillsätt japansk soja och socker. Sjud tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Blanda ner babyspenat mot slutet.

7. Strimla salladslök. Skala och dela ägget. Lägg upp ris i botten på 2 skålar. Fördela stekt kyckling, stekt salladslök, ägg och inlagd gurka i skålarna. Toppa med sojamajonnäs, sesamfrön, strimlad salladslök och koriander!

TIPS! Har du tid? Rosta gärna sesamfröna i en torr, het stekpanna.