



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Kyllingwok med ingefærsaus, kokosmelk og thaibasilikum

Jasminris

150 g jasminris

Kyllingwok

300 g hodekål

1 stk rød paprika

½ stk rødlok

300 g skivet kyllingfilet

1 bunt thaibasilikum

1 pakke soya- og ingefærsaus

1 liten boks kokosmelk

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 **Kyllingwok:** Kutt hodekålen i strimler. Rens og kutt paprikaen i terninger. Skrell og kutt rødloken i tynne skiver. Skjær kyllingen i mindre biter. Skyll, tørk og grovhakk thaibasilikumen.
- 3 **Kyllingwok, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, til den har fått en jevn stekeskorpe. Krydre med salt og pepper, og legg kyllingen over på en tallerken. Stek hodekålen, paprikaen og rødloken i 2–3 minutter. Bland inn woksausen og kokosmelken. Ha litt vann i kokosmelkboksen, og hell ut kokosmelkrestene i woken. Kok opp, og ha i kyllingen. La det hele småkoke i 6–7 minutter, til kyllingen er gjennomvarm. Smak til med salt og pepper (se tips).
- 4 **Servering:** Topp retten med thaibasilikumen ved servering.



Tips!

Bruk to stekepanner til å steke woken om det skulle bli for lite plass i en. Tilsett chili, revet ingefær, hvitløk og eventuelt litt god kraft for mer saus og smak. Soyasaus passer også godt til denne retten.