



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk kylling og sopp med sesamstekt brokkoli, jasminris og speilegg

Jasminris

125 g jasminris

Asiatisk kylling og sopp

100 g sjampinjong

½ pakke vårløk

½ bit ingefær

1 stk hvitløksfedd

1 pakke maisstivelse

300 g skivet kyllingfilet

1 pakke sesamfrø

2 ss sukker ^B

2½ dl vann ^B

1 ss eplesider-, rødvin- eller hvitvinseddik ^B

2 ss olje ^B

2 ss soyasaus ^B

Sesamstekt brokkoli

1 stk brokkoli

1 stk hvitløksfedd

1 pakke sesamfrø

Topping

2 stk egg

½ pakke vårløk

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

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

3. **Asiatisk kylling og sopp:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i to. Skyll og kutt vårløken i skiver. Skrell ingefæren og hvitløken, og finriv dem på et rivjern. Bland ingefæren, hvitløken, maisstivelsen, 2 ss sukker, 2½ dl vann, 1 ss eddik, 2 ss olje og 2 ss soyasaus i en liten skål.

4. **Sesamstekt brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Fordel brokkolien, hvitløken og sesamfrøene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek brokkolien i ovnen i 10–12 minutter, til den er mør.

5. **Asiatisk kylling og sopp, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen 3–4 minutter, til den har fått litt stekeskrope. Ha i soppen, og stek videre i 4–5 minutter, til soppen er gyllen og kyllingen er gjennomstekt. Ha i sausen fra punkt 3, halvparten av vårløken og sesamfrøene. La det hele koke i 1–2 minutter. Ha kyllingen og soppen over i en serveringsskål.

6. **Topping:** Skyll stekepannen, varm den opp til middels høy varme, og ha i litt olje. Knekk eggene i pannen, og stek dem i 2–3 minutter, til eggehviten har stivnet. Topp retten med speileggene og resten av vårløken.