



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Crispy kylling med jasminris, salat og chilimajones

Jasminris

125 g jasminris

Crispy kylling

½ pakke kryddersmør
300 g crispy kyllinglårkjøtt

Salat

100 g tobladssalat
100 g finsnittet rødkål
1 pakke cherrytomater

Tilbehør

½ pakke chilimajones
1 pakke kinesisk wok- og
dippsaus

olivenolje ^B
eplesider-, hvitvins- eller
blank eddik ^B
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Crispy kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og halve pakken med kryddersmør. Stek kyllingen i 3–4 minutter på hver side, til den er sprø og gjennomvarm.
- 3. Salat:** Bland sammen salaten, rødkålen og cherrytomatene i en salatbolle. Smak til med olivenolje, eddik, salt og pepper.
- 4. Tilbehør:** Server chilimajonesen og dippsausen til retten.



TIPS!

Sylt gjerne rødkålen før du har den i salaten. Kok opp en kjele med ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ vann. La rødkålen trekke i laken frem til servering.