



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i sataysaus med eple- og kålsalat, peanøtter og jasminris

Jasminris

125 g jasminris

Kylling i sataysaus

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1 stk gul løk

1 pakke sataysaus uten
nøtter

½ stk lime

½ dl vann ^B

Eple- og kålsalat

1 stk grønt eple

½–1 stk rød chili

200 g strimlet kålsalat

½ stk lime

Topping

1 bunt koriander

1 pakke hakkede peanøtter

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

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

2. **Kylling i sataysaus, forberedelse:** Skjær kyllingen i terninger. Behold fettete på, det smelter i pannen og gir god smak. Skrell og kutt løken i skiver.

3. **Kylling i sataysaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og løken i 3–4 minutter, eller til de er gylne. Krydre med litt salt og pepper. Skru ned til middels lav varme.

4. **Kylling i sataysaus, fortsettelse:** Tilsett sataysausen og ½ dl vann, og gi det hele et raskt oppkok. La kyllingen stå på lav varme til resten av retten er klar. Smak til med salt og saften fra den halve limen.

5. **Eple- og kålsalat:** Skyll og kutt eplet i strimler. Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Ha eplet, chilien og den strimlede kåsalaten i en bolle. Press over saften fra resten av limen, og bland inn litt olivenolje.

6. **Topping:** Skyll, tørk og grovhakk koriander. Topp retten med koriander og de hakkede peanøttene.



TIPS!

Chilien kan være litt sterk for de minste. Server derfor gjerne chilien ved siden av, så kan de som vil toppe retten med den.