



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nagoya Tebasaki - Japansk fritert kylling med friske grønnsaker, jasminris og dippsaus

Jasminris

125 g jasminris

Marinert, fritert kylling

½ bit ingefær

1 stk hvitløksfedd

150 g yoghurt

½ pakke røkt chilikrydder

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1½ ss maisstivelse

2 ss soyasaus ^B

1 ss hvitvinseddik ^B

1½ dl hvetemel ^B

Dippsaus

½ bit ingefær

1 stk hvitløksfedd

½ pakke røkt chilikrydder

1 pakke sesamfrø

½ ss maisstivelse

3 ss soyasaus ^B

1½ dl vann ^B

1 ss hvitvinseddik ^B

2 ss sukker ^B

Friske grønnsaker

½ stk agurk

1 stk pak choy

1 stk rødløk

1 pakke sesamfrø

½ stk lime

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

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

2. **Marinert, fritert kylling:** Skrell og finriv ingefæren og hvitløken. Ha ingefæren og hvitløken i en stor skål, og vend inn yoghurten, 2 ss soyasaus, 1 ss eddik og ½ pakke chilikrydder. Del kyllingbitene i mindre stykker og vend dem inn i marinaden.

3. **Dippsaus:** Skrell og finriv ingefæren og hvitløken. Ha ingefæren og hvitløken i en liten kjele og tilsett 3 ss soyasaus, 1½ dl vann, 1 ss eddik, 2 ss sukker og ½ pakke chilikrydder. Kok over lav varme i 4 minutter. Tilsett sesamfrøene. Bland ½ ss maisstivelse med 1 ts kaldt vann. Kok opp sausen og jevn sausen med maisstivelsen.

4. **Friske grønnsaker:** Skrell agurken og rødløken, og skyll pak choyen. Del agurken på langs og skrap ut innmaten med en skje. Kutt agurken i grove biter, og rødløken og pak choyen i strimler. Ha grønnsakene i en skål og vend inn litt salt, sesamfrø og saften fra ½ lime.

5. **Marinert, fritert kylling, fortsettelse:** Vend sammen 1½ dl hvetemel og 1½ ss maisstivelse på en tallerken. Ta opp kyllingbitene fra marinaden og vend dem i melblandingen. Varm opp rikelig med olje i en stekepanne og friter kyllingbitene i omtrent 7 minutter eller til de er gjennomstekte og paneringen er sprø.

6. Server den friterte kyllingen med jasminrisen, grønnsakene og dippsausen. God middag!