



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rice bowl med kyllingkjøttdeig i teriyakisaus, vårløk, lettsyltet agurk og peanøtter

Jasminris

½ pakke jasminris

Lettsyltet agurk

½ stk agurk

1 ss eplesider-, hvitvins- eller

blank eddik ^B

1 ss sukker ^B

2 ss vann ^B

Grønnsaker

1 pakke vårløk

1 stk gulrot

Kyllingkjøttdeig i

teriyakisaus

150 g kyllingkjøttdeig

½ pakke teriyakisaus

Tilbehør

½ stk lime

½ pakke hakkede peanøtter

½ pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

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

2. **Lettsyltet agurk:** Skyll og kutt agurken i to på langs, og så i tynne skiver. Pisk sammen 1 ss eddik, 1 ss sukker og 2 ss vann i en skål, og vend inn agurkskivene.

3. **Grønnsaker:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler, eller riv den på den grove siden av et rivjern.

4. **Kyllingkjøttdeig i teriyakisaus:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den har fått en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den i 2–4 minutter, til den er gjennomstekt. Vend inn teriyakisausen og krydre med salt og pepper.

5. **Servering:** Skyll og kutt limen i båter. Ha risen og teriyakikjøttdeigen i en skål. Topp med gulroten, den lettsyltede agurken, vårløken og peanøttene. Server chilimajonesen og limebåtene til retten.