



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisinkylling i steamed buns med kål-, reddik- og appelsinsalat

Hoisinglasert kyllingbryst

300 g kyllingbryst med skinn
½ pakke hoisinsaus
½ stk lime
2 ss soyasaus ^B

Kål-, reddik- og appelsinsalat

200 g delt kinakål
½ stk rødløk
1 bunt reddiker
1 stk appelsin
1 bunt koriander
½ stk lime

Steamed buns

1 pakke steamed buns

Tilbehør

1 stk agurk
½ pakke hoisinsaus

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Hoisinglasert kyllingbryst:** Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2 minutter på hver side, til den er gylden. Tilsett halve pakken med hoisinsausen, saften fra halve limen og 2 ss soyasaus i stekepannen mot slutten av steketiden. Legg kyllingen over i en smurt ildfast form, og øs hoisinsausen over kyllingen. Stek kjøttet i ovnen i 10–15 minutter, til det er gjennomstekt. Skjær kyllingen i skiver ved servering, og vend kyllingskivene i stekesjyen.

3. **Kål-, reddik- og appelsinsalat:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og kutt kålen og reddikene i tynne skiver. Skrell appelsinen, og kutt den i fileter. Ta vare på saften fra appelsinen. Skyll og finhakk korianderen. Bland kålen, rødløken, reddikene og appelsinen med korianderen i en salatbolle, og vend litt av saften fra appelsinen og saften fra halve limen inn i salaten.

4. **Steamed buns:** Tilbered bunsene som anvist på pakken.

5. Kutt agurken i tynne skiver. Fyll bunsene med kyllingen og agurken, og server salaten og resten av hoisinsausen til retten.



TIPS!

Sett i et steketermometer der kyllingen er på sitt tykkeste. Stek kyllingen i ovnen til kjernetemperaturen er på 65 grader. La den hvile i 5–10 minutter før du skjærer den i fine skiver. Da vil temperaturen ligge rundt 68–70 grader, som er fint for kyllingbryst.