



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i peanøttsaus med syrlig eple- og kålsalat og jasminris

Jasminris

125 g jasminris

Kylling i peanøttsaus

180 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1 pakke paprikakrydder

1 pakke sataysaus uten
nøtter

½ stk lime

1 pakke hakkede peanøtter

Eple- og kålsalat

1 stk grønt eple

½ stk rød chili

120 g strimlet kålsalat

½ stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Kylling i peanøttsaus:** Skjær kyllingen i terninger. Behold fettete på, det smelter i pannen og gir god smak. Krydre kyllingen med paprikakrydderet, og la det marinere i 5 minutter. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2-3 minutter, eller til den er gylden. Ha over sataysausen. Kok opp, og la kyllingen trekke i sausen i omtrent 5 minutter. Smak til med saft fra den ene halvparten av limen, salt og pepper. Dryss over de hakkede peanøttene ved servering.

3. **Eple- og kålsalat:** Skyll og kutt eplet i strimler. Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Ha eplet, chilien og den strimlede kålsalaten i en bolle. Tilsett saften fra den andre halve limen, og bland inn litt olivenolje.

4. **Restetips:** Stek restene av kyllingen, risen og grønnsakene i en stekepanne med litt olje, i omtrent 5 minutter. Rask og enkel stekt ris.



TIPS!

Mariner kyllingen i litt olje, paprikakrydderet og litt saft fra limen i kjøleskapet over natten. Da blir den godt marinert, og får en fantastisk smak.