



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i soya- og ingefærsaus med jasminris, asiatisk coleslaw og edamamebønner

Jasminris

125 g jasminris
1 pakke edamamebønner

Asiatisk coleslaw

1 pakke råkostmiks
½ pakke chilimajones
½ stk lime

Kylling i soya- og ingefærsaus

350 g utbenet kyllinglår u/skin
1 pakke sesamfrø
1 pakke soya- og ingefærsaus

Topping

½–1 bunt koriander
½ stk lime
½ pakke chilimajones

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Kok edamamebønnene de siste 2–3 minuttene av koketiden.
- 2. Asiatisk coleslaw:** Bland råkostmiksen sammen med halve pakken med chilimajones i en skål, og smak til med salt og pepper, og saft fra halve limen.
- 3. Kylling i soya- og ingefærsaus:** Skjær kyllingen i litt mindre biter (se tips). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen sammen med sesamfrøene i 4–5 minutter, til den har fått en jevn stekeskorpe. Tilsett soya- og ingefærsausen og kok opp. Hold det varmt frem til servering.
- 4. Topping:** Skyll og grovhakk korianderen, og kutt resten av limen i båter. Fordel risen og kyllingen i skåler, og topp med coleslawen, korianderen og resten av chilimajonesen.



TIPS!

Synes du kyllinglårkjøttet har mye fett? La det sitte på! Fettet smelter i pannen, og gjør at kjøttet blir saftig og mørt.