



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i appelsinsaus med wokkede grønnsaker og chilimajones

Jasminris

125 g jasminris

Kylling i sticky appelsinsaus

1 stk appelsin

1 stk lime

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

100 g teriyakisaus

1 pakke honning

Wokkede grønnsaker

2 stk gulrøtter

½ pakke reddiker

1 stk pak choy

1 pakke sesamfrø

Servering

½–1 pakke chilimajones

olje ^B

pepper ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Kylling i sticky appelsinsaus: Skyll appelsinen og limen godt, og finriv appelsin- og limeskallet hver for seg på et rivjern (kun det oransje og grønne). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kyllingen med pepper på begge sider. Stek kyllingen i omtrent 2 minutter på hver side. Ha teriyakisausen, saften fra appelsinen og honningen over kyllingen, og smak til med det revne appelsinskallet. La sausen koke på lav varme frem til servering, eller til den er klissete. Smak til med saften og skallet fra limen rett før servering.

3. Wokkede grønnsaker: Skrell og kutt gulrøttene i skiver på skrå. Skyll og kutt reddikene i fire. Skyll og del pak choyen i grove strimler. Varm opp en wok eller stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok grønnsakene i omtrent 2 minutter. Krydre med litt salt og pepper.

4. Servering: Server chilimajonesen til retten.



TIPS!

Smak til chilimajonesen med litt limesaft for ekstra frisk smak.