



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk kylling med rødkålsalat, jasminris, koriander og chilimajones

Asiatisk kylling

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

Jasminris

125 g jasminris

Rødkålsalat

300 g rødkål
1 stk norsk eple
1 stk lime
1 pakke honning

Tilbehør

½–1 bunt koriander
½ pakke chilimajones
1 pakke sesamfrø

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Asiatisk kylling:** Ha litt olje i bunnen av en ildfast form, og fordel kyllingen utover formen. Hell over soya- og ingefærsaus, og vend litt om på kyllingen. Stek kyllingen i ovnen i 15–20 minutter, eller til den er gjennomstekt.

3. **Jasminris:** Tilbered ris som anvist på pakken.

4. **Rødkålsalat:** Kutt rødkålen i tynne strimler. Skyll og kutt eplet i terninger. Del limen i to. Ha rødkålen og eplet i en serveringsskål, og vend inn saften fra limen, honningen og litt salt.

5. **Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Server korianderen og chilimajonesen til retten, og topp med sesamfrøene.



TIPS!

Tilsett litt fiskesaus og sesamolje i rødkålsalaten for ekstra god smak.