



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wokstekt kylling, grønne bønner, paprika, chili og jasminris

Jasminris

125 g jasminris

Wokstekt kylling

½ stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 stk rød paprika
150 g grønne bønner
1 stk rød chili
1 bunt koriander
300 g skivet kyllingfilet
1 pakke sesam- og chilisaus
1 pakke woksaus med østers og vårløk
1 pakke chiliflak
3 ss soyasaus ^B

Stekte egg

2 stk egg

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Wokstekt kylling:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll og kutt paprikaene i terninger. Skyll og kutt av endene av de grønne bønnene, og kutt dem i tre. Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Skyll, tørk og grovhakk koriander. Skjær kyllingen i mindre biter. Bland sesam- og chilisausen, woksaus og 3 ss soyasaus i en skål.
- 3. Wokstekt kylling, fortsettelse:** Varm opp en wokpanne eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 4–5 minutter. Ha i løken, hvitløken, chiliflakene og halvparten av chilien, og stek videre i 3–4 minutter, til løken er blank. Vend på kyllingen underveis i steking. Ha i de grønne bønnene, paprikaen og sausen, og stek videre 3–4 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt. Smak til med soyasaus.
- 4. Stekte egg:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Knekk eggene i pannen, og stek dem som speilegg i 4–5 minutter, eller til eggehviten er hvit. Behold gjerne plommen flytende, den gir retten fylde, og fungerer som en del av sausen i retten.
- 5. Servering:** Server de stekte eggene oppå risen, og topp retten med koriander.



TIPS!

Server fish sauce med chili til retten, og smak til retten med fish sauce istedenfor soyasaus.