



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling kung pao – marinert kylling med vårløk og peanøtter

Jasminris

125 g jasminris

Marinert kylling

300 g skivet kyllingfilet

½ pakke kinesisk wok- og

dippsaus

1 pakke honning

1 pakke finkuttet ingefær,

hvitløk og chili

Kung pao

1 stk gulrot

1 stk rød paprika

½ pakke vårløk

1 pakke hakkede peanøtter

½ pakke kinesisk wok- og

dippsaus

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Marinert kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Ha kyllingen i en bolle, og tilsett wok- og dippsausen, honningen og ingefærblandingen.

3. **Kung pao:** Skrell gulroten og rens paprikaen. Kutt gulroten og paprikaen i terninger. Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek den marinerte kyllingen i 3–4 minutter. Ha i gulroten og paprikaen, og stek videre i 3 minutter. Tilsett vårløken, peanøttene og resten av wok- og dippsausen. Vend det sammen, og krydre med salt og pepper.

4. God middag!



TIPS!

Denne retten lages ofte med sichuanpepper, så bytt gjerne ut det vanlige pepperet om du har det liggende.