



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisinglasert kyllinglår i steamed buns med kål-, reddik- og appelsinsalat

Hoisinglasert kyllinglår

350 g utbenet kyllinglår u/skinn
 ½ pakke hoisinsaus
 ½ stk lime
 1 ss vann ^B
 2 ss soyasaus ^B

Kål-, reddik- og appelsinsalat

½ stk rødløk
 200 g delt kinakål
 1 bunt reddiker
 1 stk appelsin
 ½ bunt koriander
 ½ stk lime

Steamed buns

1 pakke steamed buns
 3–4 dl vann ^B

Tilbehør

½ pakke hoisinsaus
 ½–1 pakke peanøtter
 ½ bunt koriander

olje ^B
 salt ^B
 pepper ^B
 bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1. Hoisinglasert kyllinglår:** Del kyllingen i mindre biter (se tips), og krydre den med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2 minutter på hver side, til den er gyllen. Tilsett halve pakken med hoisinsausen, saften fra halve limen, 1 ss vann og 2 ss soyasaus i stekepannen mot slutten av steketiden. Øs sausen over kyllingen, og la den trekke i 3–4 minutter på lav varme, til den er gjennomstekt.
- 2. Kål-, reddik- og appelsinsalat:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og kutt kålen og reddikene i tynne skiver. Skrell appelsinen, og kutt halvparten i fileter. Skvis saften fra resten av appelsinen i en bolle. Skyll og finhakk korianderen. Bland kålen, rødløken, reddikene, appelsifiletene og halvparten av korianderen i bollen med appelsinsaften. Smak til med litt av saften fra limen, salt og pepper.
- 3. Steambuns:** Kok opp 3–4 dl vann i en kjele, og legg i en sil som er dekket med litt bakepapir. Vannet skal ikke nå opp til silen. Legg bunsene i silen, og damp dem under lokk i omtrent 5 minutter. Gjør dette i flere omganger, eller legg litt bakepapir mellom lagene, og fyll silen helt opp.
- 4. Tilbehør:** Fyll bunsene med kyllingen og salaten. Server resten av hoisinsausen til retten, og topp med peanøttene og resten av korianderen.



Behold gjerne fettene på kyllinglårerne for bedre smak.