



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 ingefærsaas

## Jasminris

135 g jasminris

## Rødkålsalat

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

## Tilbehør

½–1 bunt koriander  
½ pakke chilimajones  
1 pakke sesamfrø

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 ingefærsaasen, og vend litt om på kyllingen. Stek kyllingen i ovnen i 15–20 minutter, eller til den er gjennomstekt.
3. **Jasminris:** Tilbered risen 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.