



# Dakkoshi - Kyllingspyd i hjertesalat med syltet ingefærssalat og chilimajones

## Dakkoshi

1 pakke grillspyd  
1 stk hvitløksfedd  
½ bit ingefær  
1 pakke kinesisk wok- og dippsaus  
350 g kyllinglårfilet  
1 pakke vårløk

## Syltet ingefærssalat

½ bit ingefær  
1 stk gulrot  
½ stk agurk  
½ dl eplėsider-/hvitvinseddik

1 dl sukker <sup>B</sup>  
1 ts salt <sup>B</sup>  
1½ dl vann <sup>B</sup>

## Jasminris

135 g jasminris

## Ristede sesamfrø

1 pakke sesamfrø

## Serivering

1 stk hjertesalat  
½ pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 250 grader varmluft. Legg grillspydene i kaldt vann.
2. **Dakkoshi:** Skrell og finhakk hvitløken og halvparten av ingefæren, og ha det over i en stor skål. Rør inn den kinesisk wok- og dippsausen og litt pepper. Skjær kyllingen i mindre biter, og legg den i marinaden.
3. **Syltet ingefærssalat:** Skrell og kutt resten av ingefæren i tynne skiver. Ha ingefæren i en liten kjele, og tilsett ½ dl eddik, 1 dl sukker, 1 ts salt og 1½ dl vann. Kok opp, og hell det hele over i en bolle. Skrell gulroten og skyll agurken. Finstrimle gulroten og agurken, eller kutt dem i tynne skiver. Bland gulroten og agurken inn med den syltede ingefæren, og la det stå frem til servering.
4. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
5. **Dakkoshi, fortsettelse:** Skyll og kutt den hvite delen av vårløken i omtrent 2 cm lange biter. Strimle den grønne delen. Tre kyllingbitene og de hvite vårløkbiterne på grillspydene. Legg grillspydene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt.
6. **Ristede sesamfrø:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i omtrent 2 minutter, eller til de har fått en nøttebrun farge.
7. **Serivering:** Kutt enden av salaten, og skyll og tørk bladene. Fyll salatbladene med Dakkoshiene, risen, den syltede ingefærssalaten og topp med chilimajonesen.

## TIPS!

Legg gjerne kjøttet i marinaden kvelden før, og la det stå over natten og frem til det skal brukes.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.