



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0066-2

# Sprø kylling med stekt grønnsaksris, lime og kinesisk dippsaus

## Sprø kylling

300 g crispy kylling

## Stekt grønnsaksris

135 g jasminris  
2 stk gulrøtter  
1 stk sjalottløk  
125 g grønne erter  
½ pakke finkuttet ingefær,  
hvitløk og chili

## Serverting

1 stk lime  
1 pakke kinesisk wok- og  
dippsaus

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Stekt grønnsaksris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Skrell gulrøttene og løken. Kutt gulrøttene i små terninger, og grovhakk løken.
3. **Sprø kylling:** Legg kyllingen på et stekebrett med bakepapir, og stek den i ovnen i 10–12 minutter, eller til den er gyllen og sprø.
4. **Stekt grønnsaksris, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek gulrotterningene i 2–3 minutter, eller til de så vidt er møre. Tilsett løken, ingefærblandingen og ertene, og stek videre i omtrent 1 minutt. Ha grønnsakene over på et fat. Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt ny olje. Stek den kokte risen i 3–4 minutter, til den er lett gyllen (se tips). Ha grønnsakene tilbake i pannen, og bland dem med risen. Smak til med salt og pepper.
5. **Serverting:** Kutt limen i båter, og server båtene og den kinesiske dippsausen til retten.

## TIPS!

Hvis du ikke har en stor stekepanne, kan det være lurt å steke risen i to omganger for å enklere få en fin stekeskorpe.