



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 <sup>B</sup>

2 ss soyasaus <sup>B</sup>

## 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 <sup>B</sup>

## Tilbehør

½ pakke hoisinsaus

½–1 pakke peanøtter

½ bunt koriander

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.



## TIPS!

Behold gjerne fettene på kyllinglårene for bedre smak.