



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Koreanske kyllingvinger i spicy ingefærsaus med jasminris og mango- og pak choysalat

## Ris

135 g jasminris

## Koreanske kyllingvinger

1 pakke honning  
1 pakke teriyakisaus  
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili  
650 g konfiterte kyllingvinger med koreansk barbecue  
1 pakke sesamfrø

## Mango- og pak choysalat

½ stk lime  
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili  
1 stk mango  
1 stk pak choy  
½ pakke vårløk  
1 ts sukker <sup>B</sup>

## Topping

½ pakke vårløk  
½ stk lime  
½ pakke hakkede peanøtter  
1 pakke srirachasaus

salt <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3. **Koreanske kyllingvinger:** Legg pakken med kyllingvingene i en bolle med lunkent vann i omtrent 5 minutter. Trykk kyllingvingene forsiktig fra hverandre i pakken før du åpner den. Varm honningen, teriyakisausen og halvparten av ingefærblendingen i en liten kjele. Fordel kyllingvingene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn ingefærsausen. Stek kyllingen i ovnen i 15–20 minutter. Snu på kyllingen underveis, for et jevnere resultat. Strø sesamfrøene over kyllingen når det gjenstår 5 minutter av kyllingens steketid.

4. **Mango- og pak choysalat:** Del limen i to. Bland saften fra den halve limen, resten av ingefærblendingen, litt salt og 1 ts sukker i en salatbolle. Skrell og kutt mangoen i terninger. Skyll og kutt pak choyen i seks båter. Skyll og kutt vårløken i tynne skiver.

5. **Mango- og pak choysalat, fortsettelse:** Bland mangoen, pak choyen og vårløken med dressingen i salatbollen. La salaten trekke frem til servering.

6. **Topping:** Skyll og kutt resten av vårløken i tynne skiver. Kutt limen i båter. Topp retten med vårløken, saften fra limen, de hakkede peanøttene og srirachasausen.



## TIPS!

Wok eller damp pak choyen hvis du heller ønsker det.