



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisin- og limeglasert kylling med wokkede grønnsaker og jasminris

Jasminris
135 g ris

Hoisin- og limeglasert kylling
1 stk lime
350 g utbenet kyllinglår u/skinn
1 pakke hoisinsaus
1 ss soyasaus ^B
½ dl vann ^B

Wokkede grønnsaker
1 stk gulrot
1 pakke vårløk
1 stk pak choy
1 pakke sesamfrø
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

Tilbehør
1 pakke hakkede peanøtter
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Hoisin- og limeglasert kylling:** Skyll limen godt, og finriv limeskallet (kun det grønne) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, eller til den er gyllen (se tips). Krydre med salt og pepper. Tilsett hoisinsausen, 1 ss soyasaus, ½ dl vann og saften fra halve limen, og kok opp. Smak til med det revne limeskallet og eventuelt mer saft fra limen.
- 3. Wokkede grønnsaker:** Skrell gulroten, skyll vårløken og pak choyen. Del gulroten og pak choyen i skiver på skrå. Kutt vårløken i tynne ringer. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gulroten og pak choyen i 2–4 minutter, til de er lett gylne, men fortsatt litt sprø i konsistensen. Bland inn sesamfrøene, halvparten av vårløken og ønsket mengde av den finkuttede ingefær-, hvitløk- og chiliblandingen, og stek videre i 1 minutt.
- 4. Tilbehør:** Topp retten med de hakkede peanøttene og resten av vårløken før servering.

TIPS!

Behold fettene på kyllingen, det smelter i stekepannen og gjør at kyllingen blir ekstra saftig og mør.