



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling kung pao - marinert kylling med vårløk og peanøtter

Jasminris

½ pakke jasminris

Marinert kylling

200 g skivet kyllingfilet

½ pakke kinesisk wok- og

dippsaus

1 pakke honning

1 pakke finkuttet ingefær,

hvitløk og chili

Kung pao

1 stk rød paprika

½ pakke vårløk

½–1 pakke hakkede

peanøtter

½ pakke kinesisk wok- og

dippsaus

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken, men husk å halvere mengden vann.

2. Marinert kylling: Skjær kyllingen i mindre biter. Ha kyllingen i en bolle, og tilsett wok- og dippsausen, honningen og ingefærblandingen.

3. Kung pao: Rens og kutt paprikaen i terninger. Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek den marinerte kyllingen i 3–4 minutter. Ha i paprikaen, og stek videre i 3 minutter. Tilsett vårløken, peanøttene og resten av wok- og dippsausen. Vend det sammen, og krydre med salt og pepper.

4. Restetips: Husk å avkjøle restene raskt. De er kjempegode til lunsj dagen etter!



TIPS!

Denne retten lages ofte med sichuanpepper, så bytt gjerne ut det vanlige pepperet om du har det liggende.