



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rice bowl med kyllingkjøttdeig i teriyakisaus, vårløk, lettsyltet agurk og peanøtter

Jasminris

½ pakke jasminris

Lettsyltet agurk

½ stk agurk
1 ss eple- eller hvitvins- eller blank eddik ^B
1 ss sukker ^B
2 ss vann ^B

Grønnsaker

1 pakke vårløk
1 stk gulrot

Kyllingkjøttdeig i teriyakisaus

150 g kyllingkjøttdeig
½ pakke teriyakisaus

Tilbehør

½ stk lime
½ pakke hakkede peanøtter
½ pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Lettsyltet agurk: Skyll og kutt agurken i to på langs, og så i tynne skiver. Pisk sammen 1 ss eddik, 1 ss sukker og 2 ss vann i en skål, og vend inn agurkskivene.

3. Grønnsaker: Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulroten i tynne strimler, eller riv den på den grove siden av et rivjern.

4. Kyllingkjøttdeig i teriyakisaus: Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, til den har fått en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den i 2–4 minutter, til den er gjennomstekt. Vend inn teriyakisausen og krydre med salt og pepper.

5. Servering: Skyll og kutt limen i båter. Ha risen og teriyakikjøttdeigen i en skål. Topp med gulroten, den lettsyltede agurken, vårløken og peanøttene. Server chilimajonesen og limebåtene til retten.