



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisinglasert kylling med frisk kålsalat og sesamris

Sesamris

135 g jasminris
1 pakke sesamfrø

Frisk kålsalat

1 stk gulrot
½ stk purre
1 bunt koriander
½ stk spisskål
2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
1 ss sukker ^B
½ ts salt ^B

Hoisinglasert kylling

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper
½–1 pakke hoisinsaus
½ stk lime
2 ss soyasaus ^B

pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Sesamris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Varm opp en tørr stekepanne til middels varme, og rist sesamfrøene i omtrent 2 minutter, eller til de er gygne. Bland sesamfrøene inn i den ferdigkokte risen.
- 2. Frisk kålsalat:** Skrell gulroten, og riv den på den grove siden av et rivjern. Skyll og kutt purren og spisskålen i tynne strimler. Skyll og grovhakk korianderen. Ha gulroten, purren, korianderen og spisskålen i en salatbolle. Bland sammen 2 ss eddik, 1 ss sukker og ½ ts salt i en skål. Bland dressingen inn i grønnsakene. La kålsalaten stå på benken frem til servering.
- 3. Hoisinglasert kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 4–5 minutter på begge sider, til den er gyllen. Bland sammen hoisinsausen, saften fra limen og 2 ss soyasaus i en skål. Hell sausen over kyllingen mot slutten av steketiden. La kyllingen hvile i 5 minutter, før du skjærer den i skiver.
- 4. Nyt måltidet!**