



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  
150 g hodekål  
2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>  
1 ss sukker <sup>B</sup>  
½ ts salt <sup>B</sup>

## Hoisinglasert kylling

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

pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 gylne. Bland sesamfrøene inn i den ferdigkokte risen.
- 2. Frisk kålsalat:** Skrell gulroten, og riv den på den grove siden av et rivjern. Fjern det ytterste laget på kålen, og kutt den i strimler. Skyll og kutt purren i i tynne strimler. Skyll og grovhakk korianderen. Ha gulroten, purren, korianderen og hodekålen 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!**