



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bang bang kylling bowl med ris og friske grønnsaker

Bang bang kylling

300 g kyllinggyros
1 pakke søt chilisaus
2 pakker lettmaiones
½ pakke srirachaus
½ stk lime
2 ss vann ^B

Ris

135 g jasminris

Grønnsaker

1 stk gulrot
½ stk agurk
100 g finsnittet rødkål

Til servering

½ stk lime
1 pakke sesamfrø
½ bunt koriander

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Bang bang kylling:** Fordel kyllingen utover en smurt ildfast form, og stek den midt i ovnen i 10–12 minutter, til den er gjennomstekt. Vend litt på kyllingen halvveis i steketiden.
3. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
4. **Bang bang saus:** Bland sammen den søte chilisausen, majonesen, ønsket mengde av srirachaen og 2 ss vann i en skål (se tips). Smak til med litt saft fra halve limen.
5. **Grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i strimler, eller grovrev den på et rivjern. Skyll og kutt agurken i terninger.
6. **Bang bang kylling, fortsettelse:** Ta ut kyllingen fra ovnen, og vend inn halvparten av bang bang sausen.
7. **Til servering:** Kutt resten av limen i båter, og skyll, tørk og grovhakk korianderen. Fordel risen i serveringsskåler, og fordel kyllingen, gulroten, agurken og rødkålen over. Topp med resten av bang bang sausen, sesamfrøene og korianderen. Server limebåtene ved siden av.

TIPS!

For en litt mildere saus, kan sausen lages uten sriracha, og heller serveres til retten for dem som ønsker det!