



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Dakkoshi - Kyllingspyd i hjertesalat med syltet ingefærssalat og chilimajones

Dakkoshi

1 pakke grillspyd
1 stk hvitløksfedd
½ bit ingefær
1 pakke kinesisk wok- og dippsaus
350 g kyllinglårfilet
1 pakke vårløk

Syltet ingefærssalat

½ bit ingefær
1 stk gulrot
½ stk agurk
½ dl eplėsider-/hvitvinseddik

1 dl sukker ^B
1 ts salt ^B
1½ dl vann ^B

Ris

135 g jasminris

Ristede sesamfrø

1 pakke sesamfrø

Serverting

1 stk hjertesalat
½ pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 250 grader varmluft, eller så varmt som den går. Legg grillspydene i kaldt vann.
2. **Dakkoshi:** Skrell og finhakk hvitløken og halvparten av ingefæren, og ha det over i en stor skål. Rør inn den kinesisk wok- og dippsausen og litt pepper. Skjær kyllingen i mindre biter, og legg den i marinaden.
3. **Syltet ingefærssalat:** Skrell og kutt resten av ingefæren i tynne skiver. Ha ingefæren i en liten kjele, og tilsett ½ dl eddik, 1 dl sukker, 1 ts salt og 1½ dl vann. Kok opp, og hell det hele over i en bolle. Skrell gulroten og skyll agurken. Finstrimle gulroten og agurken, eller kutt dem i tynne skiver. Bland gulroten og agurken inn med den syltede ingefæren, og la det trekke frem til servering.
4. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
5. **Dakkoshi, fortsettelse:** Skyll og kutt den hvite delen av vårløken i omtrent 2 cm lange biter. Strimle den grønne delen. Tre kyllingbitene og de hvite vårløkbiterne på grillspydene. Legg grillspydene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt.
6. **Ristede sesamfrø:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i omtrent 2 minutter, eller til de har fått en nøttebrun farge.
7. **Serverting:** Kutt enden av salaten, og skyll og tørk bladene. Fyll salatbladene med Dakkoshiene, risen, den syltede ingefærssalaten og topp med chilimajonesen og den grønne vårløken.

TIPS!

Legg gjerne kjøttet i marinaden kvelden før, og la det stå over natten og frem til det skal brukes.