



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Utbenet kyllinglår i sataysaus med wokket kålblanding, basmatiris, eple og peanøtter

Kylling i sataysaus

½ stk lime
1 pakke sataysaus uten nøtter
1 pakke soya- og ingefærsaus
350 g utbenet kyllinglår u/skinn
½ dl vann ^B

Basmatiris

125 g basmatiris

Wokket kålblanding

300 g savoykålblanding

Tilbehør

½–1 stk grønt eple
½ stk lime
½ pakke hakkede peanøtter

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader.
2. **Kylling i sataysaus:** Del limen i to. Rør sammen sataysausen, soya- og ingefærsausen, saften fra den halve limen og ½ dl vann i en ildfast form. Fordel kyllingen i den ildfaste formen, og krydre med litt salt og pepper. Stek kyllingen midt i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til den er gjennomstekt.
3. **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
4. **Wokket kålblanding:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek savoykålblanding i 2–3 minutter, eller til den har falt litt sammen. Krydre med litt salt og pepper. Stek blandingen i flere omganger, hvis det er for lite plass i pannen (se tips).
5. **Tilbehør:** Skyll og kutt eplet i terninger. Kutt resten av limen i båter. Server eplet, limebåtene og peanøttene til retten.

TIPS!

Du kan også steke savoykålblanding i ovnen, enten i formen med kyllingen, eller på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek blandingen i omtrent 10 minutter.