



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisinglasert kyllinglår i steamed buns med kål-, reddik- og appelsinsalat

Hoisinglasert kyllinglår
320 g utbenet kyllinglår u/skinn
½ pakke hoisinsaus
½ stk lime
1 pose glutenfri soyasaus
1 ss vann ^B

Kål-, reddik- og appelsinsalat
½ stk rødløk
200 g delt kinakål
1 bunt reddiker
1 stk appelsin
½ bunt koriander
½ stk lime

Steamed buns
1 pakke steamed buns
3–4 dl vann ^B

Tilbehør
½ pakke hoisinsaus
½–1 pakke peanøtter
½ bunt koriander
olje ^B
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1. Hoisinglasert kyllinglår:** Del kyllingen i mindre biter (se tips), og krydre den med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2 minutter på hver side, til den er gyllen. Tilsett halve pakken med hoisinsausen, saften fra halve limen, 1 ss vann og soyasausen mot slutten av steketiden. Øs sausen over kyllingen, og la den trekke i 3–4 minutter på lav varme, til den er gjennomkokt.
- 2. Kål-, reddik- og appelsinsalat:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og kutt kålen og reddikene i tynne skiver. Skrell appelsinen, og kutt halvparten i fileter. Skvis saften fra resten av appelsinen i en bolle. Skyll og finhakk koriander. Bland kålen, rødløken, reddikene, appelsifiletene og halvparten av korianderens i bollen med appelsinsaften. Smak til med litt av saften fra limen, salt og pepper.
- 3. Steambuns:** Kok opp 3–4 dl vann i en kjele, og legg i en sil som er dekket med litt bakepapir. Vannet skal ikke nå opp til silen. Legg bunsene i silen, og damp dem under lokk i omtrent 5 minutter. Gjør dette i flere omganger, eller legg litt bakepapir mellom lagene, og fyll silen helt opp.
- 4. Tilbehør:** Fyll bunsene med kyllingen og salaten. Server resten av hoisinsausen til retten, og topp med peanøttene og resten av korianderens.



TIPS!

Behold gjerne fettete kyllinglår for bedre smak.