



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Kung pao kylling

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
280 g kyllingebryst  
¼ pose majsstivelse  
½+½ spsk rød balsamico  
½ pose grøntsagsbouillon  
1 spsk sojasauce  
1 spsk hoisinsauce  
¾ tsk sesamolie  
1 stk rød peber  
2 stilke bladselleri  
1 bundt forårsløg  
2 fed hvidløg  
½ pose hakkede peanuts

## Det skal du selv have

sukker <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Kylling:** Skær kyllingen i tern ca. 2x2 cm. Kom dem i en skål, tilsæt majsstivelse og den ene del balsamico og bland godt rundt. Varm en stegepande op med lidt olie og steg kyllingen ved høj varme ca. 3-5 min. så de får noget farve. Kom dem over på en tallerken men gem panden.
3. **Sauce:** Rør balsamico, grøntsagsbouillon, soja, hoisinsauce, sesamolie, ½ spsk sukker og 1 spsk vand sammen i en lille skål.
4. **Grøntsager:** Fjern kerner fra peberfrugt og skær i grove tern. Skyl bladselleri skær i 1 cm stykker. Varm stegepanden op med lidt mere olie. Steg peberfrugterne og bladselleri 4-5 min. ved høj varme. Skyl forårsløgene imens og skær i 3 cm lange stykker. Pil og pres hvidløg. Kom begge på panden og steg med ca. 1 min.
5. **Kung pao kylling:** Bland kylling og sauce på panden og lad det koge 2 min. Drys med peanuts.
6. Servér kung pao kylling med ris til.