



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bulgurbowl med kylling, srirachamayo og syltet fennikel

Det skal du bruge

125 g bulgur
½ stk fennikel
2 spsk hvidvinseddike
1 stk gulerod
1 stk rødløg
300 g hakket kylling
1 spsk sojasauce
2 spsk mayonnaise
1 pose srirachasauce
½ stk lime

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
sukker ^b

^b basisvare

- 1. Bulgur:** Kog bulgur i 2½ dl vand med lidt salt i 12 min. under låg. Sluk og lad trække til resten af retten er færdig. Hæld evt. overskydende vand fra.
- 2. Syltet fennikel:** Skær fennikel i mindre tern. Kom hvidvinseddike, lidt salt, 2 spsk vand og 2 spsk sukker i en gryde. Kog det op, tilsæt fennikel og rør rundt. Sæt til side og lad det trække til resten er færdig.
- 3. Grøntsager:** Skræl gulerod og skær i stove. Pil rødløg og skær i både. Varm en stegepande op med lidt olie og steg grøntsagerne 2-3 min. Riv imens limeskal på et rivejern. Krydr med salt, peber og limeskal efter smag. Kom det over på en tallerken. Skær resten af limen i både. Gem panden til kødet.
- 4. Kylling:** Varm lidt mere olie op på stegepanden. Steg kødet ved høj varme 3-4 min. mens du deler det fra hinanden med grydeskeen. Kom soja på og kog det ind.
- 5. Srirachamayo:** Rør sriracha og mayonnaise sammen i en lille skål.
- 6. Anret:** Fordel bulgur i portionsskåle og kom kylling, syltet fennikel og grøntsager rundt om. Top med srirachamayo og servér med limebåde til.