



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kung pao chicken med cashewnötter och jasminris

## Jasminris

Jasminris 135 g

## Woksås

- Socker 1 msk
- Kinesisk soja 1 msk
- Japansk soja 1 msk
- Rödvinvinäger 1 msk
- Vatten 1 msk

## Kung pao chicken

Ingefära 1 bit  
 Vitlök 1 klyfta  
 Röd paprika 1 st  
 Gul lök 1 st  
 Kycklinginnerfilé 280 g  
 Majsstärkelse 2 msk  
 Cashewnötter 40 g

## Att ha hemma ●

Olja, Rödvinvinäger,  
 Salt, Socker, Vatten

**1. Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

**2. Woksås:** Blanda ihop socker, kinesisk soja, japansk soja, rödvinvinäger och vatten i en skål.

**3. Förberedelser:** Finhacka ingefära och vitlök. Skär paprika i mindre bitar. Klyfta gul lök. Skär kycklinginnerfilé i mindre bitar. Krydda med salt.

**4. Kung pao chicken:** Lägg kycklingen i en bunke och blanda med majsstärkelse. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller stekpanna. Stek den panerade kycklingen ca 4 min, tills den är helt genomstekt. Låt rinna av på lite hushållspapper.

**5.** Torka ur den använda woken. Tillsätt eventuellt lite extra olja. Stek ingefära, vitlök, lök och paprika ca 2 min. Blanda ner den stekta kycklingen, woksås och cashewnötter. Fräs ihop ca 1 min.

**6.** Servera kung pao chicken med jasminris.