



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i sataysaus med frisk nektarinsalat og jasminris

Ris

135 g jasminris

Salat

1 stk hjertesalat

1 stk nektarin

½ stk lime

Kylling satay

1 stk hvitløksfedd

300 g skivet kyllingfilet

1 pakke sataysaus

🏠 ½ dl vann

Tilbehør

½ stk lime

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olivenolje

1 Ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2 Salat: Skyll hjertesalaten og nektarinen. Kutt salaten i strimler og nektarinen i terninger, og ha dem i en serveringsskål. Klem over saft fra limen, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.

3 Kylling satay: Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken og kyllingen i omtrent 2 minutter, til kyllingen har fått en stekeskorpe. Krydre med salt og pepper. Tilsett sataysausen og ½ dl vann. Gi det hele et oppkok, og la det trekke på lav varme i omtrent 2 minutter, eller til kyllingen er gjennomtrekt.

4 Tilbehør: Kutt resten av limen i båter, og server dem til retten.