



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Koreansk kylling med ris, ingefærsyltet agurksalat og soya- og srirachamajones

Ris og sesamfrø

135 g jasminris
1 pakke sesamfrø

Koreansk kylling

320 g kylling lårfilet
1 pakke maisstivelse
½ ts salt ^B
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

Ingefærsyltet agurksalat

1 stk agurk
1 pakke bønnespirer
½ bit ingefær
1 stk rødløk
1 pakke sesamfrø
2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
½ ts salt ^B
2 ss sukker ^B

Glaze

½ bit ingefær
1 stk hvitløksfedd
½–1 pakke tomatpuré
½–1 pose glutenfri soyasaus
1 pakke røkt chilimix
2 ss sukker ^B
1 ts eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
2 ss vann ^B

Soya- og srirachamajones

1 pakke lettmajones
½–1 pose glutenfri soyasaus
½–1 pakke srirachasaus

olje ^B

^B Basisware

- 1. Ris og sesamfrø:** Tilbered risen som anvist på pakken. Rist sesamfrøene fra begge pakkene i en tørr stekepanne på høy varme i omtrent 30 sekunder, eller til de er gyldne. Ha sesamfrøene over i en liten skål.
- 2. Koreansk kylling, forberedelse:** Del kyllingen i litt mindre biter, la fettene være på, det smelter i pannen og gir god smak. Legg kyllingen i en skål, og vend inn ½ ts salt og 1 ss eddik. La kyllingen marinere i 10 minutter.
- 3. Ingefærsyltet agurksalat:** Skyll agurken og bønnespirene, og skrell løken og hele ingefæren. Kutt agurken og løken i tynne skiver, og finriv ingefæren på et rivjern. Bland sammen 2 ss eddik, ½ ts salt og 2 ss sukker i en bolle, og vend inn agurken, løken og halvparten av ingefæren. La det hele marinere på benken i omtrent 15 minutter, og vend inn bønnespirene og halvparten av sesamfrøene rett før servering.
- 4. Glaze:** Skrell og finriv hvitløken på et rivjern. Ha hvitløken i en liten skål sammen med resten av den revne ingefæren, og vend inn tomatpureen, soyasausen, 2 ss sukker, 1 ts eddik, 2 ss vann og ønsket mengde av den røkte chilimiksen.
- 5. Soya- og srirachamajones:** Ha majonesen i en liten skål, og smak til med soyasausen og srirachaen (den er sterk).
- 6. Koreansk kylling:** Ha maisstivelsen på en vid tallerken og vend kyllingen godt inn i den. Varm opp stekepannen fra punkt 1 til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter på hver side, eller til den er sprø og gjennomstekt.
- 7. Koreansk kylling, fortsettelse:** Hell glazen fra punkt 4 over kyllingen i pannen, og vend det godt sammen, slik at kylling blir dekt. Strø over resten av sesamfrøene ved servering.