



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling teriyaki med syrlig råkost og ris

Ris

135 g jasminris

Syrlig råkost

1 stk norsk eple

300 g råkostmiks

1 ss eplesidereddik ^B

½ ss sukker ^B

Kylling teriyaki

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1 pakke teriyakisaus

1 stk lime

1 pakke sesamfrø

1 pakke chiliflak

Topping

½–1 bunt koriander

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Syrlig råkost: Skyll og kutt eplet i terninger. Ha råkostmiksen og epleterningene i en bolle, og vend inn 1 ss eddik, ½ ss sukker og litt salt. Bland alt godt sammen, og la råkosten stå på benken frem til servering.

3. Kylling teriyaki: Skjær kyllingen i strimler. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter. Tilsett teriyakisausen, og la det trekke i 2 minutter. Del limen i to, og smak til med salt, pepper og saften fra limen. Topp med sesamfrøene og chiliflakene.

4. Topping: Skyll, grovhakk og topp retten med koriander.



TIPS!

Rist litt av sesamfrøene i en tørr stekepanne. Vend de ristede sesamfrøene inn i den ferdigkokte ris.