



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk kylling med rødkålsalat, ris, koriander og chilimajones

Asiatisk kylling

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
1 pakke soya- og
ingefærsaus

Ris

135 g jasminris

Rødkålsalat

300 g rødkål
1 stk norsk eple
1 stk lime
1 pakke honning

Tilbehør

½–1 bunt koriander
½ pakke chilimajones
1 pakke sesamfrø

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 225 grader varmluft.
2. **Asiatisk kylling:** Ha litt olje i en ildfast form, og fordel kyllingen i formen. Hell over soya- og ingefærsausen, og stek kyllingen i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til den er gjennomstekt.
3. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
4. **Rødkålsalat:** Kutt rødkålen i tynne strimler. Skyll og kutt eplet i terninger. Del limen i to. Ha rødkålen og eplet i en serveringsskål, og vend inn saften fra limen, honningen og litt salt.
5. **Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Server korianderen og chilimajonesen til retten, og topp med sesamfrøene.



TIPS!

Rist gjerne sesamfrøene gyllen i en tørr stekepanne for ekstra god smak!