



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Korean chicken med soja- och srirachamajonäs och ingefärspicklad gurksallad

Till servering

Jasminris 135 g
Sesamfrön 1 förp

Ingefärspicklad gurksallad

Gurka 1 st
● Ättiksprit (12%) ½ msk
● Socker 1 msk
● Salt 1 krm
Malen ingefära 1 påse
Böngroddar 1 förp

Korean chicken

Kycklinglårfilé 300 g
● Salt 2 krm
● Vitvinsvinäger 2 tsk
Majsstärkelse 1 påse

Korean chicken glaze

Ingefära 1 bit
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré 1 förp
● Socker 1 msk
Japansk soja 1 msk
● Vitvinsvinäger 1 tsk
● Vatten 2 msk
Sesamolja ½ msk
Rökt chilimix 1 förp

Soja- och srirachamajonäs

Majonnäs ½ dl
Japansk soja ½ msk
Srirachasås ½ förp

Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Olja,
Salt, Socker, Vatten,
Vitvinsvinäger

- 1. Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.
- 2. Ingefärspicklad gurksallad:** Skär gurka i tunna skivor. Lägg i en bunke och blanda med ättika, socker, salt och malen ingefära. Låt marinera minst 15 min. Häll bort vätskan från bunken. Skölj böngroddar och blanda ner i bunken tillsammans med hälften av de rostade sesamfröna.
- 3. Förberedelse Korean chicken:** Skär kycklinglårfilé i 3-4 delar per filé. Lägg i en bunke och blanda med salt och vitvinsvinäger. Låt marinera ca 10 min.
- 4. Korean chicken glaze:** Skala och finriv ingefära och vitlök. Lägg i en skål och blanda med tomatpuré, socker, japansk soja, vitvinsvinäger, vatten, sesamolja och rökt chilimix.
- 5. Soja- och srirachamajonnäs:** Blanda majonnäs, japansk soja och srirachasås i en liten skål.
- 6. Korean chicken:** Lägg majsstärkelse på en tallrik och vänd kycklingen i. Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna. Stek kycklingen frasig, ca 5 min eller tills den är genomstekt. Låt rinna av på hushållspapper.
- 7. Häll bort stekfettet från stekpannan.** Lägg tillbaka den stekta kycklingen tillsammans med glazen. Fräs ihop hastigt, tills kycklingen är "klibbig" och karamelliserad. Strö över resten av de rostade sesamfröna.
- 8. Servera Korean chicken med ingefärspicklad gurksallad, soja- och srirachamajonnäs och jasminris.**