



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vietnamesisk ingefärskyckling med lime- och sesamdressad kålsallad och chilimajonnäs

Till servering

Jasminris 135 g
Chilimajonnäs ½ förp

Ingefärskyckling

Kycklinglårfile 300 g
Fisksås 2 msk
Chili flakes ½ förp
Ingefära 1 bit
Vitlök 2 klyftor
● Socker 1 msk
● Vatten 1 dl

Lime- och sesamdressad kålsallad

Pak choy 1 st
Rödlök 1 st
Lime 1 st
Sesamfrön 1 förp
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse:** Skär kycklinglårfile i ca 4 bitar per file (skär inte bort fett, det smälter i stekpannan vid tillagning och ger god smak). Lägg kycklingen i en bunke och blanda med fisksås och chili flakes. Ställ åt sidan. Skala och finhacka ingefära och vitlök.
3. **Ingefärskyckling:** Hetta upp lite olja i en stekpanna. Tillsätt den marinerade kycklingen och fräs ca 5 min. Tillsätt ingefära, vitlök, socker och vatten. Låt allt bräsa ca 10 min, tills all vätska kokat bort. Rör nu hela tiden så att det inte bränns. Den ska bli karamelliserad och gyllenbrun.
4. **Limedressad kålsallad:** Strimla pak choy och rödlök. Lägg allt i en skål. Tvätta lime och finriv det yttersta skalet. Blanda ner limeskal, pressad saft från limen och sesamfrön i skålen. Krydda med salt.
5. Servera karamelliserad ingefärskyckling med jasminris, limedressad kålsallad och chilimajonnäs.