



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hoisinkylling med lun daikon-salat og ris

Det skal du bruge

135 g basmatiris
300 g hakket kylling
½ stk æg
1½ spsk hoisinsauce
1 stk gulerod
½ stykke kinaradise
1 stk skalotteløg
1 spsk æbleeddike
2 spsk mayonnaise

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
mel ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Kyllingedeller:** Rør kyllingekødet med lidt salt og peber. Tilsæt æg, ½ spsk mel og 1 spsk vand og rør det godt sammen, så det samler sig. Varm lidt olie op på en stegepande ved middelhøj varme. Form imens 3-4 deller til hver. Steg dem 3-5 min. på hver side. Kom hoisinsauce og ½ dl vand på og kog 1-2 min. Vend dellerne rundt i saucen.
3. **Daikon-salat:** Skræl gulerod og kinaradise og skær dem i tynde stave. Pil skalotteløg og skær i skiver. Varm en stegepande op med lidt olie og steg det hele 2-3 min. Kom æbleeddike på og smag til med salt og peber. Lad eddiken fordampe og sluk for varmen.
4. Kom daikon-salaten over kyllingedellerne og dryp med mayonaise. Servér med ris til.