



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Teriyakikylling med pak choy, sesamfrø og srirachamayo

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk rødløg
1 stk pak choy
280 g kyllingebryst
½ pose aioli
½ pose srirachasauce
1 fed hvidløg
1 pose teriyakisauce
½ pose sesamfrø

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Forberedelser:** Skær rødløg i både og skær pak choy på langs i strimler. Skær kyllingebrysterne i mundrette stykker.
3. **Srirachamayo:** Bland aioli og srirachasauce i en skål. Smag eventuelt til med lidt salt.
4. **Teriyakikylling:** Opvarm rigeligt med neutral olie i en wok eller en rummelig stegepande. Svits kyllingestykkerne i ca. 3 min. ved høj varme og krydr med lidt salt. Tilsæt presset hvidløg, rødløg og teriyakisauce. Lad det simre i 2 min. indtil kyllingen er gennemstegt. Bland pak choy i og lad det koge sammen, i yderligere ca. 1 min.
5. **Servering:** Servér teriyakikylling med ris, en skefuld srirachamayo og top med sesamfrø.