



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min

👤 2 porsjoner

Ovnsbakte kyllinglår i asiatisk tomatsaus, servert med jasminris, koriander og peanøtter

Ovnsbakte kyllinglår og grønnsaker

1 stk squash
1 stk rød paprika
1 stk rødløk
1 boks hakkede tomater
1 pakke soya- og ingefærsaus
430 g grillede kyllinglår med Provencekrydder

Ris

135 g jasminris

Topping

1 bunt koriander
1 pakke hakkede peanøtter

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte kyllinglår og grønnsaker:** Skyll squashen og paprikaen. Rens paprikaen og skrell rødløken. Kutt grønnsakene i grove terninger. Fordel grønnsakene i en ildfast form, og krydre med litt salt og pepper. Fordel de hakkede tomatene og soya- og ingefærsausen over det hele, og legg kyllinglårerne på toppen. Bak kyllingen og grønnsakene i omtrent 15 minutter, eller til kyllinglårerne er gjennomvarme.
- 3 **Ris:** Tilbered risene som anvist på pakken.
- 4 **Topping:** Skyll korianderen, rist av vannet og grovhakk den. Topp retten med koriander og peanøttene ved servering.

Tips fra kokken: Grovhakk korianderstilkene og tilsett dem i sausen for en frisk og god smak.