



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Nagoya tebasaki

Det skal du bruge

135 g basmatiris
¾ stk ingefær
1 fed hvidløg
½+1½ spsk sojasauce
½ dl yoghurt naturel
¼+¼ pose røget chili
½+½+½ spsk hvidvinseddike
300 g kyllingeinderfilet
½+½ tsk sesamolie
½+½ spsk sesamfrø
¼+¾ spsk majsstivelse
1 stk skoleagurk
½ stk rødløg
1 stk pak choy

Det skal du selv have

mel ^b
olie ^b
salt ^b
sukker ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Ingefær/chili marinade:** Skræl ingefær og hvidløg og hak det fint. Kom halvdelen i en stor skål og bland det med ½ spsk soja, yoghurt, ¼ pk røget chili og ½ spsk hvidvinseddike. Vend kyllingen i marinaden og lad det trække på køl, gerne i en halv time, hvis du har tid.
3. **Sesamsauce:** Kom resten af hvidløg og ingefær i en lille gryde. Tilsæt soja, ½ spsk hvidvinseddike, ½ tsk sesamolie, chili, 1 spsk sukker og ¾ dl vand. Kog det op og lad det simre i 5 min. Tilsæt ½ spsk sesamfrø. Bland ¼ spsk majsstivelse med 1 tsk vand. Kog op igen og tilsæt jævning under omrøring. Sæt det til side.
4. **Pak choy salat:** Skræl agurk, flæk på langs og skrab kernerne ud med en ske. Skær dem i grove stykker. Pil rødløg og skær i skiver. Skær pak choy i strimler. Kom det hele i en skål, bland det med sesamolie, hvidvinseddike og lidt salt.
5. **Friteret kylling:** Bland ¾ dl mel med majsstivelse. Varm en stegepande op med et par spsk olie. Tag kyllingen op af marinaden og vend et par stykker ad gangen i melblandingen. Steg dem 3-4 min. på hver side ved høj varme. Læg dem på en tallerken med køkkenrulle, når de er færdige.
6. **Servering:** Vend kyllingestykkerne i sesamsaucen. Anret med pak choy salat og ris og drys resten af sesamfrøene over retten.