



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Rice bowl med teriyaki kylling og peanuts

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 pose hvidvinseddike
 $\frac{3}{4}$ stk agurk
 $\frac{1}{2}$ stk ingefær
1 bundt forårsløg
3 stk gulerødder
300 g hakket kylling
 $\frac{3}{4}$ pose teriyakisauce
 $\frac{1}{2}$ dl yoghurt naturel
 $\frac{1}{4}$ pose røget chili
 $\frac{1}{2}$ stk lime
 $\frac{1}{2}$ pose hakkede peanuts

Det skal du have

sukker ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Let syltet agurk:** Kom eddike, 2 spsk sukker og 2 spsk vand i gryde. Kog det op og sluk. Skyl agurk, del på langs og skær i tynde skiver. Skræl ingefær, riv det fint og tilføj halvdelen til lagen. Kom agurkerne op i lagen og lad dem trække.
3. **Grønt:** Skyl forårsløg og skær i tynd skiver. Skræl gulerødder og riv dem på den grove side af rivejernet.
4. **Teriyakikylling:** Varm en stegepande op med lidt olie. Steg kyllingen uden at skille det fra hianden ca. 1 min. på hver side ved høj varme, så det får lidt farve og stegeskorpe. Del kødet i mindre stykker og steg videre 2-4 min. Kom teriyaki-sauce og resten af ingefæren i og kog det 2 min. mere. Vend halvdelen af forårsløget i og smag til med salt og peber.
5. **Chilidressing:** Rør yoghurt og røget chili (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) sammen.
6. **Servering:** Skyl lime og skær i både. Anret risene i portionsskåle og kom teriyakikylling ovenpå. Top med gulerod, resten af forårsløget, syltet agurk og peanuts. Servér med chilidressing og limebåde.