



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Kylling i kokos- og peanøttsaus med frisk mangosalsa og jasminris

Jasminris

135 g jasminris

Kylling i kokos- og peanøttsaus

½ stk rødlok

320 g utbenet kyllinglår u/skinn

1 pakke peanøtter

1 pakke kokoskrem

1 pose glutenfri soyasaus

🏠 ½ dl vann

Mangosalsa

½ stk rødlok

½ stk agurk

1 stk mango

1 pakke sesamfrø

½-1 pakke sweet chili-saus

½ stk lime

Tilbehør

½ stk lime

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Kylling i kokos- og peanøttsaus:** Skrell og kutt den halve rødloken i skiver. Skjær kyllingen i store terninger. Behold gjerne fettete på, det smelter i pannen og gir god smak.
- 3 Kylling i kokos- og peanøttsaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødloken og kyllingen i omtrent 5 minutter, eller til kyllingen er gylden og gjennomstekt. Krydre med salt og pepper. Tilsett peanøttene, kokoskremen og ½ dl vann, og la det hele småkoke over lav varme i 2-3 minutter. Smak til med soyasausen.
- 4 Mangosalsa:** Skrell og finhakk resten av rødloken. Skyll agurken og skjær vekk skallet på mangoen. Kutt mangoen og agurken i terninger. Bland rødloken, agurken, mangoen, sesamfrøene og sweet chili-sausen i en serveringsskål (se tips). Smak til med saften fra den halve limen og litt salt.
- 5 Tilbehør:** Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Hvis sweet chili-sausen blir for sterk for de minste, kan den heller serveres ved siden av retten.