



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kung pao chicken med jordnötter och jasminris

Ris

Jasminris 135 g

Kyckling

Kycklingfilé 300 g

Kinesisk soja 1 tsk

● Rödvinvinäger 1½ tsk

Majsstärkelse 1½ msk

● Salt 2 krm

● Svartpeppar 1 krm

● Olja 1 msk

Grönsaker

Röd paprika 1 st

Salladslök 1 förp

Ingefära ½ bit

Röd chili ½-1 st

● Olja ½ msk

Vitlök 2 klyftor

Chili flakes ½ förp

Hackade jordnötter 1 förp

Woksås

Majsstärkelse ½ tsk

Japansk soja 1 förp

● Rödvinvinäger 1½

msk

● Socker 1 msk

● Vatten ½ dl

Kinesisk soja 1 tsk

Att ha hemma ●

Olja, Rödvinvinäger,

Salt, Socker,

Svartpeppar, Vatten

1. **Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Kyckling:** Skär kycklingfilé i mindre bitar (ca 2x2 cm) och lägg i en skål. Blanda ner kinesisk soja, rödvinvinäger, majsstärkelse, salt, nymald svartpeppar och olja. Låt marinera i minst 15 min.

3. **Grönsaker:** Skär röd paprika i ca 2x2 cm stora bitar. Skär salladslök i ca 2 cm långa stavar. Skala och finhacka ingefära. Strimla röd chili (se tips!).

4. **Woksås:** Lägg majsstärkelse i en skål. Vispa ner japansk soja, rödvinvinäger, socker, vatten och kinesisk soja. Ställ åt sidan.

5. **Grönsaker:** Hetta upp olja i en rymlig stekpanna eller wok. Fräs röd chili, ingefära, pressad vitlök och chili flakes under omrörning ca ½ min. Tillsätt hackade jordnötter, salladslök och paprika, fräs ytterligare ca 1 min. Lägg upp på ett fat. Spara stekpannan.

6. **Kung pao chicken:** Hetta upp lite olja i den sparade stekpannan. Fräs kycklingbitarna ca 6 min, tills de är helt genomstekta. Tillsätt de stekta grönsakerna och woksåsen, fräs ihop allt på hög värme ca 1 min.

7. Servera kung pao chicken med jasminris.

TIPS! Tänk på att färsk chili kan variera i styrka!