



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisinstekte kyllingkaker med appelsinsalat og ris

Ris

135 g jasminris

Appelsinsalat

1 stk gulrot

1 stk appelsin

100 g rødkål

Hoisinstekte kyllingkaker

300 g kyllingkaker

1 pakke hoisinsaus

½ dl vann ^B

½ ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

Tilbehør

½–1 pakke chilimajones

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

1 ss olivenolje ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Appelsinsalat:** Skrell og kutt gulrota i tynne skiver. Skrell og kutt appelsinen i terninger. Bland gulrøttene, rødkålen og appelsinen i en serveringsbolle. Ha over litt olivenolje, og krydre med litt salt og pepper. La salaten marinere mens resten av retten gjøres klar.

3. **Hoisinstekte kyllingkaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingkakene i 3–4 minutter, og vend på dem underveis så de får en jevn stekeskorpe. Ha over hoisinsausen, ½ ss eddik og ½ dl vann. La sausen få et oppkok, skru ned varmen, og la kakene trekke i sausen til de er gjennomvarme (se tips). Snu på kyllingkakene underveis. Smak til med salt.

4. **Tilbehør:** Server chilimajonesen til retten.



TIPS!

Legg et lokk på stekepannen, så tar det kortere tid å få kyllingkakene gjennomvarme.