



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kung Pao kylling med wokkede grønnsaker, peanøtter og ris

Ris

135 g jasmínris

Kylling

320 g kylling lårfilet
½ pose kinesisk soyasaus
¾ pakke maisstivelse
1 ss rødvinseddik ^B

Saus

¼ pakke maisstivelse
½ pose kinesisk soyasaus
1 pose glutenfri soyasaus
2 ss rødvinseddik ^B
2 ss sukker ^B
½ dl vann ^B

Grønnsaker

1 stk rød paprika
1 stk gul paprika
1 pakke vårløk
1 bit ingefær
1 stk hvitløksfedd
1 stk rød chili
1 pakke hakkede peanøtter

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

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

2. **Kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter på omtrent 2x2 cm. Legg kyllingen i en skål, og vend inn halve posen med kinesisk soyasaus, ¾ av pakken med maisstivelse, 1 ss rødvinseddik og litt pepper. La kyllingen marinere i 15 minutter.

3. **Saus:** Ha ½ dl vann i en skål, og pisk inn resten av maisstivelsen, resten av den kinesiske soyasausen, 2 ss rødvinseddik, 2 ss sukker og den glutenfrie soyasausen. Sett sausen til side.

4. **Grønnsaker:** Skyll og kutt paprikaene og vårløken i grove biter. Skrell og finhakk hvitløken og ingefæren. Skyll og kutt chilien i tynne ringer.

5. **Grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok chilien, ingefæren og hvitløken i 30 sekunder. Ha i peanøttene, vårløken og paprikaen og wok videre under omrøring i 1 minutt. Krydre med litt salt, og ha det hele over på en tallerken.

6. **Kylling, fortsettelse:** Ha i litt ny olje i stekepannen om det trengs, og stek kyllingen med marinaden under omrøring i omtrent 5 minutter, eller til den er gjennomstekt. Vend inn grønnsakene og sausen, og gi det hele et rask oppkok.



TIPS!

Har dere ikke rødvinseddik, kan hvitvins- eplecider- og blank eddik også brukes.