



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Crispy kylling med ris, salat og chilimajones

Ris

135 g jasminris

Crispy kylling

½–1 pakke kryddersmør

300 g crispy kyllinglårkjøtt

Salat

100 g finsnittet rødkål

1 pakke cherrytomater

75 g Mamma Mia

salatblanding

Tilbehør

1 pakke chilimajones

olivenolje ^B

eplesider-, hvitvins- eller

blank eddik ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Crispy kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og halve pakken med kryddersmør. Stek kyllingen i 3–4 minutter på hver side, til den er sprø og gjennomvarm.
- 3. Salat:** Skyll og del tomatene i to. Bland sammen salaten, rødkålen og cherrytomatene i en salatbolle, og smak til med olivenolje, eddik, salt og pepper.
- 4. Tilbehør:** Server chilimajonesen til retten.



TIPS!

Sylt gjerne rødkålen før du har den i salaten. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ vann i en kjele. Ha i rødkålen, og la den trekke i laken frem til servering.