



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Bang Bang ponzukiylling med sesam-marineret agurk og sojamayonnaise

Ris

135 g basmatiris

Bang Bang ponzukiylling

1 pose hønebouillon

280 g kyllingebryst

1 pose ponzusauce

½ spsk sojasauce

4 dl vand ^b

Sesam-marineret agurk

1 stk skoleagurk

1 stk rødløg

½ bundt forårsløg

1 spsk hvidvinseddike

½ spsk sesamolie

Sojamayonnaise

1 pose mayonnaise

½ spsk sojasauce

Det skal du selv have

salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Kogt kylling:** Kog vand op i en gryde og tilsæt bouillon. Læg kyllingebryst i og lad den simre ved lav varme under låg ca. 15 min. til kyllingen er gennemkogt.
3. **Sesam-marineret agurk:** Skyl og skær agurk i tern. Pil rødløg og skær i strimler. Snit forårsløg i skiver. Læg det hele i en skål og bland med sesamolie, hvidvinseddike og lidt salt.
4. **Sojamayonnaise:** Bland mayonnaise og sojasauce i en lille skål.
5. **Bang Bang ponzukiylling:** Tag kyllingen op af gryden og læg på et skærebræt. Træk kyllingen i strimler med to gafler. Bland kylling, ponzusauce og soja i en skål.
6. **Servering:** Servér bang bang ponzukiylling med ris, sesam-marineret agurk og sojamayonnaise til.