



Kung pao chicken med jordnødder og ris

Ris

135 g basmatiris

Kylling

280 g kyllingebryst
½ tsk kinesisk soja
1 tsk rødvinseddike
1½ spsk majsstivelse
1 spsk olie ^b

Grøntsager

1 stk rød peber
½ bundt forårsløg
½ stk ingefær
½-1 stk rød chili
2 fed hvidløg
½ pose hakkede peanuts

Wokssauce

½ tsk majsstivelse
1½ spsk sojasauce
½ tsk kinesisk soja
1 spsk rødvinseddike
1 spsk sukker ^b
2 spsk vand ^b

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Kylling:** Skær kyllingebryst i mindre stykker på ca. 2x2 cm og læg det i en skål. Tilsæt soja, rødvinseddike, majsstivelse (resterne skal bruges senere), salt, friskkværnet sort peber og olie. Lad det marinere i mindst 15 min.
3. **Grøntsager:** Skær peberfrugt i tern på ca. 2x2 cm. Skær forårsløg i stave på ca. 2 cm. og skyl dem. Skræl ingefær og hak det fint. Skær chili i skiver. Pil og pres hvidløg.
4. **Wokssauce:** Kom majsstivelse i en skål og pisk sammen med begge slags soja, rødvinseddike, sukker og vand,
5. **Stegte grøntsager:** Varm olie op i en stor pande eller wok. Svits chili, ingefær og hvidløg under omrøring ca. ½ min. Tilsæt peanuts, forårsløg og peberfrugt og sauté yderligere ca. 1 min. Tag op på en tallerken, men gem panden.
6. **Kung pao chicken:** Kom lidt mere olie på panden. Steg kylling ca. 6 min. til det er gennemstegt. Tilsæt de stegte grøntsager og wokssaucen. Sautér det hele ved høj varme ca. 1 min.
7. Servér kung pao chicken med ris.