



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kylling Manchurian med ris

Ris

135 g basmatiris

Kylling

280 g kyllingebryst

1 spsk mel* ^b

1 spsk vand ^b

Grønt

1 fed hvidløg

½ stk ingefær

½ stk rødløg

1 stk grøn peber

½ stk rød chili

Sur/sød-sauce

1½ spsk sød chilisaucé

1 pose sojasauce

½ spsk hvidvinseddike

½ pose grøntsagsbouillon

1 bundt forårsløg

1 dl vand ^b

1½ spsk sukker ^b

Det skal du have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Kylling:** Skær kyllingen i tern, kom i en skål og krydr med salt og peber. Tilsæt 1 spsk mel og rør rundt. Tilsæt herefter 1 spsk vand og rør sammen. Varm en stegepande med 2 spsk olie op til god varme. Steg kyllingen, så det ikke hænger sammen. Når de har fået lidt farve på begge sider tages de af og ligges på en tallerken.
3. **Grønt:** Pil hvidløg, skræl ingefær og hak begge dele fint. Skræl løg og skær det i både. Fjern kerner fra peberfrugt og skær i tern. Hak chili fint **TIP:** Justér mængden eller undlad, hvis du ikke vil have retten så stærk.
4. **Sur/sød-sauce:** Varm en stegepande eller wok op med lidt olie. Steg alle grøntsager i 2-3 min. Tilsæt ½ dl vand, chilisaucé, soja, hvidvinseddike, 1 spsk sukker og bouillon. Kog det op 1-2 min. Tilsæt kylling og varm den igennem et par min. Skær forårsløg i skiver og kom dem i retten. Smag til med salt og peber. Spæd evt. til med mere vand.
5. Servér Kylling Manchurian med kogte ris.

* du kan udskifte ingrediensen med et allergivenligt alternativ