



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken teriyaki wok med lime och broccoli

Till servering

Jasminris 1 ¾ dl

Teriyakisås

Lime 1 st

Ingefära ¼ förp

Majsstärkelse 1 tsk

Japansk soja ½ dl

🏠 Vatten 1 dl

🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

🏠 Socker 1 msk

🏠 Vitlök 2 klyftor

Chicken teriyaki

Broccoli 1 st

Bananschalottenlök 1 st

Kycklingfilé 300 g

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Neutral olja 2 msk

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Teriyakisås:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Skala och finriv ingefäran (ca ½ msk). Lägg allt i en liten skål. Blanda med pressad saft från halva limen, majsstärkelse, japansk soja, vatten, vitvinsvinäger, socker och pressad vitlök.

3. **Förberedelser:** Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt. Klyfta bananschalottenlök tunt och klyfta den använda limen. Lägg allt åt sidan.

4. **Chicken teriyaki:** Skär kycklingfilé i tunna strimlor. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp neutral olja i en wok eller stekpanna. Stek kycklingen ca 4 min, tills den fått fin färg.

5. Tillsätt all broccoli och lök, fräs i ytterligare någon minut. Blanda ner teriyakisåsen. Låt puttra ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).

6. Servera kyckling i teriyakisås med nykokt jasminris och limeklyfta.