



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling teriyaki med champinjoner och lime

Woksås

Japansk soja 2 msk
Majsstärkelse ½ msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Socker 1 msk
🏠 Neutral olja ½ msk

Teriyakiwok

Ingefära ½ förp
Broccoli 1 st
Champinjoner 125 g
Kycklingfilé 300 g
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Neutral olja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Till servering

Jasminris 125 g
Lime 1 st

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Woksås:** Blanda japansk soja, vatten, vitvinsvinäger, socker, majsstärkelse och neutral olja i en liten skål.
3. **Teriyakiwok:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk) och vitlök. Lägg i en liten skål. Dela broccoli i buketter och skiva stammen. Kvarta champinjoner. Skär kycklingfilé i mindre bitar.
4. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs champinjoner och broccoli ca 2 min. Lägg över på ett fat.
5. Tillsätt mer neutral olja till woken. Fräs kycklingen med salt och rikligt med nymald svartpeppar ca 4 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Låt pressad vitlök och riven ingefära fräsa med den sista minuten.
6. Tillsätt svamp, broccoli och woksås. Låt koka ihop ca 1 min.
7. Klyfta lime. Servera kyckling teriyaki med jasminris och limeklyfta.