



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Nagoya tebasaki - Japansk friterad kyckling med sesamdressad pakchoy

## Marinerad kyckling

Ingefära ½ bit  
Vitlök 1 klyfta  
Matyoghurt ½ dl  
Japansk soja 25 ml  
Rökt chilikrydda ½ förp  
Kycklinglårfilé 300 g  
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

## Soja- och sesamsås

Ingefära ½ bit  
Vitlök ½ klyfta  
Japansk soja 25 ml  
Sesamolja 1 tsk  
Rökt chilikrydda ½ förp  
Sesamfrön 1 förp  
Majsstärkelse ½ tsk  
🏠 Vatten ¾ dl  
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk  
🏠 Socker 1 msk

## Sesamdressad pakchoysallad

Pak choy 1 förp  
Sesamolja 2 tsk  
Gurka 1 st  
Rödlök 1 st  
🏠 Salt 2 krm  
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

## Friterad kyckling

Majsstärkelse 2 tsk  
🏠 Vetemjöl ½ dl  
🏠 Neutral olja

## Till servering

Sesamfrön 1 förp  
Jasminris 125 g

1. Koka jasminis enligt anvisning på förpackningen.
2. **Marinerad kyckling:** Skala och finriv ingefära och vitlök. Lägg i en rymlig bunke och blanda ner matyoghurt, japansk soja, vitvinsvinäger och rökt chilikrydda. Dela kycklinglårfilé i tre bitar per filé. Blanda ner kyckling i marinaden och ställ in i kylan.
3. **Soja- och sesamsås:** Skala och finriv ingefära och vitlök. Lägg i en liten kastrull och tillsätt japansk soja, vatten, vitvinsvinäger, sesamolja, socker och rökt chilikrydda. Koka upp och låt sjuda ca 3 min. Tillsätt sesamfrön och mixa såsen hastigt med stavmixer. Blanda ut majsstärkelse i 1 tsk kallt vatten. Koka upp såsen igen och vispa ner majsstärkelse.
4. **Sesamdressad pakchoysallad:** Skala gurkan och halvera på längden. Skrapa ur kärnhuset och skär sedan gurkan i grova bitar. Finstrimla pak choy och rödlök. Lägg allt i en skål. Blanda med sesamolja, salt och vitvinsvinäger.
5. **Friterad kyckling:** Blanda vetemjöl och majsstärkelse på en tallrik. Ta upp kycklingen från marinaden och vänd den i mjölblandningen. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna eller stekgryta. Friterar kycklingbitarna ca 7 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C). Vänd kycklingen emellanåt så de inte bränns. Ta upp och låt rinna av på hushållspapper.
6. Lägg upp friterad kyckling på ett serveringsfat. Ringla hälften av soja- och sesamsåsen över kycklingen och toppa med sesamfrön.
7. Servera friterad kyckling med jasminris, pakchoysallad och resten av såsen.