



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Buddha bowl med kyckling, mynta och sojamajonnäs

## Tillbehör

Jasminris 125 g  
Sesamfrön 1 förp  
Rödkål 100 g  
Gurka ½ st  
Morot 1 st  
Babyspenat 30 g  
Mynta 20 g

## Sojamajonnäs

Majonnäs ½ dl  
Japansk soja ½ msk  
Sesamolja 1 tsk

## Chilistekt kyckling

Minutfilé 330 g  
Japansk soja 2 msk  
🏠 Flytande honung 1 ½ msk  
🏠 Sambal oelek 1 tsk  
🏠 Salt  
🏠 Neutral olja

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs, japansk soja och sesamolja i en liten skål.
3. **Tillbehör:** Rosta sesamfrön i en torr och het stekpanna tills de är gyllenbruna. Strimla rödkål så tunt som möjligt (gärna på mandolin). Tärna gurka och grov riv morot.
4. **Chilistekt kyckling:** Blanda flytande honung, japansk soja och sambal oelek i en liten skål. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek kyckling minutfilé ca 4 min per sida. Krydda med lite salt. Sänk värmen och blanda ner sojablandningen. Låt koka ihop ca ½ min. Skär kycklingen i mindre bitar.
5. Lägg jasminris i botten av 2 djupa tallrikar. Fördela kyckling och grönsaker ovanpå riset. Toppa med mynta och rostade sesamfrön. Servera med sojamajonnäs.