



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.