



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Buddha bowl med kyckling, mynta och sojamajonnäs

Tillbehör

Jasminris 125 g
Sesamfrön 1 förp
Rödkål 100 g
Röd paprika 1 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 röd paprika och grovriv 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.