



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Limekyckling med krispig sallad och ris

Limekyckling

- Minutfilé 330 g
- Lime 1 st
- Kinesisk soja 1 ½ msk
- Malen ingefära 1 tsk
- Vitlök 2 klyftor
- 🏠 Socker ½ msk
- 🏠 Vatten 2 msk
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 ½ msk
- 🏠 Neutral olja 2 msk
- 🏠 Vatten ½ dl

Sallad

- Kålrabbi ½ st
- Gurka 1 st
- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Sambal oelek ½ tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Tillbehör

- Jasminris 125 g
- Koriander 20 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Limekyckling:** Strimla minutfilé. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg limeskalet i en bunke. Vispa ner socker, kinesisk soja, vatten, vitvinsvinäger, malen ingefära och pressad vitlök. Blanda ner kycklingen. Låt stå till punkt 4.
3. **Sallad:** Skala kålrabbi med en vass kniv och skär i tunna stavar. Tärna gurka. Lägg allt i en skål. Blanda med pressad saft från halva den använda limen, lite neutral olja, sambal oelek, salt och nymald svartpeppar. Klyfta resten av limen.
4. Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Plocka upp kycklingen från marinaden (men spara marinaden) och stek kycklingen ca 3 min.
5. Häll på marinaden och vatten. Låt sjuda ca 3 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
6. Servera limekyckling med nykokt ris, krispig sallad och limeklyftor. Toppa med koriander!