



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hoisinkyckling med pak choy, sesammajonnäs och jasminris

Till servering

Jasminris 125 g
Koriander 20 g
Morot 1 st

Sesammajonnäs

Majonnäs ½ dl
Sesamolja ½ msk
🏠 Salt ½ krm

Hoisinkyckling

Pak choy 1 st
Kycklingfilé 300 g
Vitlök 2 klyftor
Hoisinsås 1 förp
Kinesisk soja 2 tsk
🏠 Neutral olja
🏠 Vatten ½ dl

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sesammajonnäs:** Blanda majonnäs, sesamolja och salt i en skål.
3. **Förberedelse:** Skär pak choy i tunna avlånga klyftor. Slanta morot. Skär kycklingfilé i mindre bitar.
4. **Hoisinkyckling:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kyckling ca 3 min. Krydda med salt. Tillsätt morot, pressad vitlök, hoisinsås, vatten och kinesisk soja. Låt sjuda ca 2 min. Blanda ner pak choy, koka ihop ytterligare ca 1 min.
5. Servera hoisinkyckling med jasminris och sesammajonnäs. Toppa med koriander.