



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Teriyakikyckling med pak choy, sesamfrön och srirachamajo

### Teriyakikyckling

Rödlök 1 st  
Pak choy 1 st  
Kycklingfilé 300 g  
Vitlök 1 klyfta  
Teriyakisås 1 förp  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt  
🏠 Vatten ½ dl

### Till servering

Jasminris 125 g  
Majonnäs ½ dl  
Srirachasås ½ förp  
Sesamfrön 1 förp  
Mynta 20 g  
🏠 Salt

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Klyfta rödlök och strimla pak choy. Dela kycklingfilé horisontellt och strimla sedan skivorna.
3. **Till servering:** Blanda majonnäs och srirachasås i en skål. Smaka av med lite salt.
4. **Teriyakikyckling:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kycklingstrimlorna ca 3 min på hög värme och krydda med lite salt. Tillsätt pressad vitlök, rödlök, teriyakisås och vatten. Låt sjuda ca 2 min, tills kycklingen är genomstekt. Blanda ner pak choy, koka ihop ytterligare ca 1 min.
5. Servera teriyakikyckling med jasminris och toppa med sesamfrön och mynta.