



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Chicken Karaage med vitkålssallad, rostade sesamfrön och citron

### Jasminris

Jasminris 135 g  
 🏠 Vatten 2 ½ dl  
 🏠 Salt 1 krm

### Chicken Karaage

Ingefära 1 bit  
 Vitlök 2 klyftor  
 Japansk soja ½ dl  
 Kycklinglårfile 300 g  
 Potatismjöl 2 dl  
 🏠 Neutral olja

### Sesam- och vitkålssallad

Vitkål 300 g  
 Sesamfrön 1 förp  
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

### Till servering

Majonnäs 1 dl  
 Citron 1 st

1. Koka upp vatten och salt i en liten kastrull. Tillsätt jasminris och sänk värmen till låg värme. Koka under lock ca 10 min.
2. **Chicken Karaage:** Skala och finriv ingefära och vitlök. Lägg i en bunke tillsammans med japansk soja. Skär kycklinglårfile i 4 bitar per file. Lägg ner kycklingen i sojablandningen och låt marinera minst 15 min (men gärna lite längre).
3. **Sesam- och vitkålssallad:** Rosta sesamfrö i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål. Skär vitkålen supertunt och lägg i iskallt vatten, då blir den krispig. Låt stå till servering.
4. **Chicken Karaage:** Häll av marinaden på kycklingen i ett durkslag. Lägg potatismjölet i en bunke och vänd ner kycklingen en i taget så att det blir fina torra bitar, lägg sedan på ett fat. Hetta upp rikligt med neutral olja i en rymlig kastrull eller stekgryta (till ca 170°C). Friterar några kycklingbitar i taget ca 5 min, tills den är helt genomstekt. Låt rinna av på lite hushållspapper.
5. **Sesam- och vitkålssallad:** Häll av vattnet från vitkålen och lägg den i en skål. Blanda med vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar. Toppa med de rostade sesamfröna.
6. Skär citronen i klyftor. Servera friterad kyckling med nykokt jasminris, vitkålssallad, majonnäs och citron.