



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 sojasås 1 påse

Kycklinglårfilé 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 kycklinglårfilé i 4 bitar per filé. 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.