



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Cashew chicken med jasminris

Woksås

Ingefära ½ bit
Japansk sojasås 2 msk
Majsstärkelse 1 tsk
Chili flakes 1 krm
Vitlök 2 klyftor
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Balsamvinäger 2 msk
🏠 Socker 1 msk

Cashew chicken

Broccoli 1 st
Gul paprika 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Cashewnötter 40 g
Kycklinglårfilé 300 g
🏠 Neutral olja
🏠 Salt

Till servering

Jasminris 135 g
Chili flakes

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Woksås:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Häll japansk soja i en skål och tillsätt majsstärkelse. Rör tills majsstärkelsen löst sig. Blanda ner vatten, balsamvinäger, socker, ingefära, chili flakes och pressad vitlök.
3. **Cashew chicken:** Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Tärna gul paprika och skiva bananschalottenlök. Hacka cashewnötter. Skär kycklinglårfilé i mindre bitar. Putsa inte bort något fett, det smälter i pannan och ger god smak.
4. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna eller wok och stek kycklingen 4-5 min på hög värme. Lägg över på en tallrik och ställ tillbaka pannan på värmen. Hetta upp lite mer olja och stek grönsakerna 1-2 min. Tillsätt kycklingen och woksåsen. Koka 2-3 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
5. Strö cashewnötter över woken och servera med jasminris och lite extra chili flakes.