



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Crispy chili chicken med salladslök och sesamfrön

## Till servering

Jasminris 135 g  
Sesamfrön 1 förp

## Woksås

Ingefära 1 bit  
Vitlök 1 klyfta  
Japansk soja 2½ msk  
Sesamolja 1 tsk  
Majsstärkelse ½ tsk  
🏠 Socker 1½ msk  
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk  
🏠 Vatten 1 msk

## Crispy chili chicken

Salladslök 1 förp  
Röd chili 1 st  
Röd paprika 1 st  
Grön paprika 1 st  
Kycklingfilé 300 g  
Japansk soja 2 tsk  
Majsstärkelse 1 ½ påse  
🏠 Neutral olja

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Woksås:** Skala och finriv ingefära (ca 1 tsk) och vitlök. Lägg i en skål och blanda med socker, japansk soja, vitvinsvinäger, sesamolja, vatten och majsstärkelse. Ställ åt sidan.
3. **Förberedelse crispy chicken:** Skär salladslök och röd chili i tunna skivor. Strimla röd och grön paprika. Skär kycklingfilé i tunna strimlor. Lägg kycklingen i en rymlig bunke och blanda med japansk soja. Tillsätt majsstärkelse och blanda runt, se till att all kyckling blir panerad i majsstärkelsen.
4. **Crispy chicken:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Stek kycklingen ca 5 min, eller tills den är frasig och genomstekt. Låt rinna av på lite hushållspapper. Spara stekpannan.
5. Tillsätt eventuellt lite extra olja till den använda stekpannan. Fräs paprika, salladslök och röd chili ca ½ min. Tillsätt den stekta kycklingen och woksåsen, koka ihop allt ytterligare ½-1 min.
6. Toppa kycklingwoken med sesamfrö och servera med jasminris.

**TIPS!** Rosta gärna sesamfröna i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna!