



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kung pao chicken med cashewnötter och jasminris

Till servering

Jasminris 135 g

Woksås

Kinesisk soja ½ msk

Japansk soja 1 msk

🏠 Socker 1 msk

🏠 Balsamvinäger 1 msk

🏠 Vatten 1 msk

Kung pao chicken

Ingefära 1 bit

Vitlök 1 klyfta

Röd paprika 1 st

Gul lök 1 st

Kycklinginnerfilé 280 g

Majsstärkelse 2 msk

Cashewnötter 40 g

🏠 Salt

🏠 Neutral olja

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Woksås:** Blanda ihop socker, kinesisk soja, japansk soja, balsamvinäger och vatten i en skål.

3. **Förberedelser:** Finhacka ingefära och vitlök. Skär paprika i mindre bitar. Klyfta gul lök.

4. Skär kycklinginnerfilé i mindre bitar. Krydda med salt. Lägg kycklingen i en bunke och blanda med majsstärkelse. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller stekpanna. Stek den panerade kycklingen ca 4 min, tills den är helt genomstekt. Låt rinna av på lite hushållspapper.

5. **Kung pao chicken:** Torka ur den använda woken. Tillsätt eventuellt lite extra olja. Stek ingefära, vitlök, lök och paprika ca 2 min. Blanda ner den stekta kycklingen, woksås och cashewnötter. Fräs ihop ca 1 min.

6. Servera kung pao chicken med jasminris.