



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Buddha bowl med kyckling, mynta och sojamajonnäs

Sojamajonnäs

Majonnäs ½ dl
Japansk soja ½ msk

Tillbehör

Jasminris 135 g
Sesamfrön 1 förp
Rödkål 100 g
Röd paprika 1 st
Morot 1 st
Babyspenat 30 g
Mynta 20 g
Wasabi ½ msk

Chilistekt kyckling

Minutfilé 300 g
Japansk soja 2 msk
Srirachasås 1 förp
🏠 Socker 1 msk
🏠 Salt
🏠 Neutral olja

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs och japansk soja i en liten skål.
3. **Tillbehör:** Rosta sesamfrön i en torr och het stekpanna tills de är gyllenbruna. Strimla rödkål så tunt som möjligt. Tärna röd paprika och grovriv morot.
4. **Chilistekt kyckling:** Blanda socker, japansk soja och srirachasås i en liten skål. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek kyckling minutfilé ca 4 min per sida. Krydda med lite salt. Sänk värmen och blanda ner sojablandningen. Låt koka ihop ca ½ min. Lägg kycklingen på en skärbräda och skär i skivor.
5. Lägg jasminris i botten av 2 djupa tallrikar. Fördela kyckling och grönsaker ovanpå riset. Toppa med myntablad och rostade sesamfrön. Servera med sojamajonnäs och en klick wasabi.

TIPS! Om ni har en mandolin hemma så använd gärna den till att hyvla rödkålen tunt!