



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vietnamesisk ingefärskyckling med lime- och sesamdressad kålsallad och chilimajonnäs

Till servering

Jasminris 135 g
Chilimajonnäs ½ förp

Ingefärskyckling

Kycklinglårfile 300 g
Fisksås 1 förp
Chili flakes ½ förp
Ingefära 1 bit
Vitlök 2 klyftor

🏠 Neutral olja
🏠 Socker 1 msk
🏠 Vatten 1 dl

Lime- och sesamdressad kålsallad

Gulbeta 1 st
Pak choy 1 st
Rödlök 1 st
Lime 1 st
Sesamfrön 1 förp
🏠 Salt 2 krm

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse:** Skär kycklinglårfile i ca 4 bitar per file (skär inte bort fett, det smälter i stekpannan vid tillagning och ger god smak). Lägg kycklingen i en bunke och blanda med fisksås och chili flakes. Ställ åt sidan. Skala och finhacka ingefära och vitlök.
3. **Ingefärskyckling:** Hetta upp lite olja i en stekpanna. Tillsätt den marinerade kycklingen och fräs ca 5 min. Tillsätt ingefära, vitlök, socker och vatten. Låt allt bräsa ca 10-15 min, tills all vätska kokat bort. Rör nu hela tiden så att det inte bränns. Den ska bli karamelliserad och gyllenbrun.
4. **Limedressad kålsallad:** Skala och skär gulbeta i tunna skivor. Strimla sedan skivorna till tunna strimlor. Strimla pak choy och rödlök. Lägg allt i en skål. Tvätta lime och finriv det yttersta skalet. Blanda ner limeskal, pressad saft från limen och sesamfrön i skålen. Krydda med salt.
5. Servera karamelliserad ingefärskyckling med jasminris, limedressad kålsallad och chilimajonnäs.