



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
● Socker 1½ msk
Japansk soja 2½ msk
● Vitvinsvinäger 1 msk
Sesamolja 1 tsk
● Vatten 1 msk
Majsstärkelse ½ tsk

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

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten,
Vitvinsvinäger

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!