



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Chicken teriyaki - Sojastekt kyckling med sesamstekt pak choy

### Teriyakisås

Ingefära 1 bit  
Vitlök 2 klyftor  
● Socker 1 ½ msk  
Japansk soja 1 förp  
Kinesisk soja 1 msk  
● Olja 1 msk  
● Vitvinsvinäger 1 msk  
● Vatten 1 dl  
Majsstärkelse 2 tsk

### Sesamstekta grönsaker

Pak choy 1 st  
Rödlök 1 st  
Morot 1 st  
● Olja 1 tsk  
Sesamfrön 1 förp  
Chili flakes 1 krm  
● Vitvinsvinäger ½ tsk

### Kyckling

Kycklingfilé 300 g  
● Olja ½ msk

### Till servering

Jasminris 135 g  
Sesamfrön 1 förp

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten,  
Vitvinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Teriyakisås:** Skala och finriv ingefära och vitlök och lägg i en skål. Blanda ner socker, japansk soja, kinesisk soja, neutral olja, vitvinsvinäger, vatten och majsstärkelse.
3. **Sesamstekta grönsaker:** Klyfta pak choy och rödlök. Skala och hyvla tunna remsor av moroten, gärna med en potatisskalare. Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Fräs pak choy, lök och sesamfrön ca 3 min.
4. Tillsätt morot och chili flakes, fräs ytterligare ca 2 min. Vänd ner vitvinsvinäger och lite salt. Lägg upp på tallrik och spara stekpannan.
5. **Kyckling:** Dela kycklingfilé på längden och strimla sedan skivorna. Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan och fräs kycklingstrimlorna ca 5 min. Tillsätt teriyakisås, koka upp och sjud ca 2 min. Smaka eventuellt av med lite japansk soja.
6. Servera chicken teriyaki med sesamstekta grönsaker och jasminris. Toppa med sesamfrön.