



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

Rask å lage

Crispy kyllinglårbiff med jasminris, rødkålsalat med chilidressing og kinesisk dippsaus

Jasminris

150 g jasminris

Crispy kyllinglårbiff

300 g crispy kyllinglårkjøtt

½–1 stk kinesisk hvitløk

1–2 ss smør

Rødkålsalat med chilidressing

150 g rødkål

½ stk lime

1 stk hjertesalat

½ pakke chilimajones

Tilbehør

½–1 bunt koriander

½ stk lime

½–1 pakke kinesisk wok- og

dippsaus

bakepapir (kan sløyfes)

olje

salt

pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Crispy kyllinglårbiff:** Fordel kyllingen utover et stekebrett med bakepapir, og stek kyllingen midt i ovnen i omtrent 15 minutter. Skrell og finhakk ønsket mengde av hvitløken. Ha hvitløken og 1–2 ss smør i en stekepanne eller wokpanne, og varm raskt opp. Hell hvitløkssmøret over kyllingen, og stek kyllingen ferdig i ovnen, til den er gjennomvarm og sprø.
- 4 **Rødkålsalat med chilidressing:** Kutt ønsket mengde av rødkålen i tynne strimler. Varm opp stekepannen fra punkt 3 til høy varme, og ha i litt olje. Wokk rødkålen i omtrent 2 minutter. Krydre med salt, og klem over saften fra halve limen. Kutt resten av limen i båter.
- 5 **Rødkålsalat med chilidressing, fortsettelse:** Skyll hjertesalaten, og kutt den i strimler. Ha chilimajonesen i en serveringsskål, og vend inn hjertesalaten og rødkålen.
- 6 **Tilbehør:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Server limebåtene og den kinesiske dippsausen til retten, og dryss over den grovhakkede korianderen.

**TIPS!** Vend gjerne inn grovhakket frisk koriander i risen for ekstra smak.