



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling satay med frisk mangosalsa og jasminris

Jasminris

125 g jasminris

Kylling satay

½ stk rødløk

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

½ glass sataysaus

Mangosalsa

½ stk rødløk

½ stk agurk

1 stk mango

1 pakke kimchiristede
sesamfrø

½–1 pakke sweet chili-
saus

½ stk lime

Tilbehør

½ stk lime

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2 Kylling satay: Skrell og kutt den halve rødløken i skiver. Skjær kyllingen i store terninger. Behold gjerne fettete på, det smelter i pannen og gir god smak.

3 Kylling satay, fortsettelse: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødløken og kyllingen i omtrent 5 minutter, eller til kyllingen er gylden og gjennomstekt. Krydre med salt og pepper. Tilsett sataysausen, og la kylling satayen småkoke i 2–3 minutter.

4 Mangosalsa: Skrell og finhakk resten av rødløken. Skyll agurken. Skjær skallet av mangoen. Kutt mangoen og agurken i terninger. Bland rødløken, agurken, mangoen, sesamfrøene og sweet chili-sausen i en serveringsskål (se tips). Smak til med saften fra den halve limen og litt salt.

5 Tilbehør: Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Hvis sweet chili-sausen blir for sterk for de minste, kan den heller serveres til retten.