



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Koreanske barbecue-kyllingvinger med knust agurksalat, chilikremet coleslaw og jasminris

Koreanske barbecue-kyllingvinger

650 g konfitterte kyllingvinger med koreansk barbecue
½ pakke vårløk
½ pakke soya- og ingefærsaus
1 pakke sesamfrø

Jasminris

125 g jasminris

Knust agurksalat

½–1 stk agurk
½ pakke chiliflak
½ pakke sesam- og chilisau
1 bunt koriander
🏠 ½ ts sukker

Chilikremet coleslaw

100 g finsnittet rødkål
½ pakke chilimajones
½ stk lime

Tilbehør

½ stk lime

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Koreanske barbecue-kyllingvinger:** Fordel kyllingvingene utover et stekebrett med bakepapir. Stek kyllingvingene i ovnen i 12–15 min, eller til de er gjennomvarme.
- 3 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 4 **Knust agurksalat:** Skyll og del agurken i to på langs. Legg agurken på skjærefjølens med skallet opp. Legg flatsiden av kniven mot skallet, og bank til med den andre hånda så agurken sprekker opp og knuses lett.
- 5 **Knust agurksalat, fortsettelse:** Kutt agurken i grove biter, og ha den i en skål. Rør inn ½ ts sukker, chiliflakene og sesam- og chilisauzen. La agurken stå og marinere til resten av retten er klar. Skyll og grovhakk koriander, og bland den inn i agurksalaten før servering.
- 6 **Chilikremet coleslaw:** Bland den finsnittede rødkålen og chilimajonesen i en bolle. Smak til med saften fra den halve limen, salt og pepper.
- 7 **Koreanske barbecue-kyllingvinger, fortsettelse:** Skyll og kutt vårløken i skiver. Ta kyllingvingene ut av ovnen når de er ferdigstekte, og vend inn soya- og ingefærsauzen. Topp kyllingvingene med vårløken og sesamfrøene.
- 8 **Tilbehør:** Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Du kan også servere chilimajonesen ved siden av, hvis du foretrekker det.