



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i sataysaus med mango- og agurksalat og jasminris

Jasminris

125 g jasminris

Kylling i sataysaus

300 g sous vide-
kyllingfilet
1 pakke sataysaus uten
nøtter

Mango- og agurksalat

½–1 stk agurk
½–1 stk mango
½ stk lime

Tilbehør

½ stk lime
1 pakke hakkede
peanøtter

🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Kylling i sataysaus:** Legg kyllingen i en ildfast form, og hell over over sataysausen. Stek kyllingen midt i ovnen i 10–12 minutter, eller til den er gjennomvarm. Snu på kyllingen halvveis inn i steketiden. Skjær kyllingen i skiver før servering.
- 4 **Mango- og agurksalat:** Skyll og kutt ønsket mengde av agurken i terninger. Skjær skallet av mangoen, fjern steinen, og kutt fruktkjøttet i terninger. Ha agurken og ønsket mengde av mangoen i en serveringsskål. Smak til med saften fra den halve limen og salt.
- 5 **Tilbehør:** Kutt resten av limen i båter. Server limebåtene og de hakkede peanøttene til retten.
- 6 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Ikke server hele nøtter til barn under 3 år, de kan lett sette nøttene i halsen.