



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steamed buns med krydret kylling, lettsyltet kål og chilimajones servert med bakte gulrotfries

Bakte gulrotfries med urter

400 g gulrøtter
1 pakke urtemiks

Lettsyltet kål

300 g hodekål
🏠 3 ss eplesider- eller hvitvinseddik
🏠 2 ss sukker
🏠 2 dl vann
🏠 ½ ts salt

Steamed buns

1 pakke steamed buns
🏠 3-4 dl vann

Krydret kylling

300 g kyllinggyros
½ stk lime
🏠 2-3 ss soyasaus

Til servering

1 bunt koriander
½ stk lime
½ pakke chilimajones

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Bakte gulrotfries med urter:** Skrell gulrøttene hvis du vil, og kutt de i staver på størrelse med pommes frites (se tips). Fordel gulrotfriesene utover et stekebrett dekket med bakepapir, og vend inn urtemiksen og litt olje og pepper. Stek gulrotfriesene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Lettsyltet kål:** Ha 3 ss eddik, 2 ss sukker, 2 dl vann og ½ ts salt i en bolle, og pisk det hele sammen til sukkeret er løst opp. Kutt kålen i tynne stimler med en mandolin eller en skarp kniv. La kålen trekke i laken frem til servering.
- 4 **Steamed buns:** Kok opp 3-4 dl vann i en kjele, og legg i en sil. Vannet skal ikke nå opp til silen. Bruk gjerne en dampkjele, bambusdamper eller fiskekjele. Legg bunsene i silen, og dekk dem med lokk. Damp bunsene i 3-4 minutter, til de har blåst seg opp og er gjennomvarme. Legg bunsene over på en tallerken, og dekk dem med et kjøkkenhåndkle slik at de holder seg varme frem til servering.
- 5 **Krydret kylling:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingkjøttet i 3-4 minutter, eller til det er godt brunet. Ha over 2-3 ss soyasaus og saften fra ½ lime.
- 6 **Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt resten av limen i båter. Fyll bunsene med kålen, korianderen, kyllingkjøttet og chilimajonesen, og server gulrotfriesene og limebåtene til. Håper det smaker!

Tips fra kokken: Strimle en gulrot og ha den sammen med kålen for farge og smak. Vend inn 1-2 ss maisenna med gulrotfriesene før steking for et sprøere resultat.