



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingvinger i mild koreansk bbq saus, servert med villrismiks, høstcoleslaw og sesamfrø

Kyllingvinger

650 g konfiterte kyllingvinger med koreansk barbecue
1 pakke soya- og ingefærsaus

Villrismiks

125 g villrisblanding

Høstcoleslaw

1 stk norsk eple
200–300 g rødkål
50 g grønnkål
½–1 pakke lettmaiones
150 g letttrøkke
1 pakke steinsoppulver
1 pakke sesamfrø
🏠 1 ss soyasaus

Lime

½ stk lime

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Kyllingvinger:** Fordel kyllingvingene i en stor ildfast form, og stek de midt i ovnen i 15 minutter. Vend om på kyllingvingene og bland inn soya- og ingefærsausen etter omtrent 5 minutter, og stek videre i 10 minutter.
- 3 **Villrismiks:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 4 **Høstcoleslaw:** Skyll og kutt eplene og rødkålen i tynne strimler (se tips). Bland sammen lettmaionesen, letttrøkken, steinsoppulveret og 1 ss soyasaus i en salatbolle. Vend inn eplet, rødkålen, grønnkålen. Smak til med salt og pepper. Topp coleslawen med sesamfrøene.
- 5 **Lime:** Skyll og kutt limen i båter. Server limebåtene til retten.
- 6 God middag!

Tips fra kokken: Eplet kan grovrives på et rivjern. Rist sesamfrøene lett gylne i en tørr stekepanne for mer smak.