



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling i soya- og ingefærsaus med asiatisk coleslaw, servert med lime og jasminris

Jasminris

125 g jasminris
1 pakke
edamamebønner

Asiatisk coleslaw

1 pakke råkostmiks
½ pakke chilimajones
½ stk lime

Kylling i soya- og ingefærsaus

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn
1 pakke sesamfrø
1 pakke soya- og
ingefærsaus

Topping

½–1 bunt koriander
½ stk lime
½ pakke chilimajones

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Kok edamamebønnene de siste 2–3 minuttene av koketiden.
- 2 Asiatisk coleslaw:** Bland råkostmiksen sammen med halve pakken med chilimajones i en skål, og smak til med salt, pepper og saft fra halve limen.
- 3 Kylling i soya- og ingefærsaus:** Skjærkyllingen i litt mindre biter (se tips). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen sammen med sesamfrøene i 4–5 minutter, til den har fått en jevn stekeskorpe. Tilsett soya- og ingefærsausen og kok opp. Hold kyllingen varm frem til servering.
- 4 Topping:** Skyll og grovhakk korianderen, og kutt resten av limen i båter. Fordel risen og kyllingen i skåler, og topp med coleslawen, korianderen og resten av chilimajonesen.

Tips fra kokken: Synes du kyllinglårkjøttet har mye fett? La det sitte på! Fettet smelter i pannen, og gjør at kjøttet blir saftig og mørt.