



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hoisin- og limeglasert lårkjøtt av kylling med wokkede grønnsaker, servert med fullkornsris og peanøtter

## Fullkornsris

135 g fullkornsris

## Hoisin- og limeglasert lårkjøtt av kylling

1 stk lime

350 g utbenet kyllinglår u/skinn

1 pakke hoisinsaus

🏠 1 ss soyasaus

🏠 ½ dl vann

## Wokkede grønnsaker

1 stk gulrot

½ pakke vårløk

1 stk pak choy

1 pakke sesamfrø

1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

## Topping

1 pakke hakkede

peanøtter

½ pakke vårløk

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

**1 Fullkornsris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

**2 Hoisin- og limeglasert lårkjøtt av kylling:** Skyll limen godt, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, eller til den er gyllen (se tips). Krydre med salt og pepper.

**3 Hoisin- og limeglasert lårkjøtt av kylling, fortsettelse:** Del limen i to. Tilsett hoisinsausen, 1 ss soyasaus, ½ dl vann og saften fra halve limen. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen. Smak til med skallet fra limen, og eventuelt mer av saften fra limen.

**4 Wokkede grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i skiver på skrå. Skyll og kutt vårløken i tynne ringer. Kutt pak choyen i skiver på skrå.

**5 Wokkede grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gulroten og pak choyen i 2–4 minutter, til de er lett gylne, men fortsatt har litt krønsj. Bland inn sesamfrøene, halvparten av vårløken og ønsket mengde av ingefær, hvitløk- og chiliblandingen. Stek det hele videre i 1 minutt.

**6 Topping:** Topp retten med de hakkede peanøttene og resten av vårløken før servering.

**Tips fra kokken:** Behold fettene på kyllingen, det smelter i stekepannen og gjør kyllingen ekstra mør og saftig.