



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Lårfilet av saktevoksende kylling i soya- og ingefærsaus med asiatisk coleslaw, jasminris og lime

### Jasminris

135 g jasminris  
1 pakke  
edamamebønner

### Asiatisk coleslaw

150 g råkostmiks  
½ pakke chilimajones  
½ stk lime

### Kylling i soya- og ingefærsaus

350 g kyllinglår utbenet  
u/skinn  
(saktevoksende)  
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 koriander, og kutt resten av limen i båter. Fordel risen og kyllingen i skåler, og topp med coleslawen, koriander 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.