



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitruskrydret crispy kyllinglårbiff med jasminris, wokket råkost, frisk koriander og chilimajones

Jasminris

135 g jasminris

Sitruskrydret crispy kyllinglårbiff

300 g crispy kyllinglårkjøtt
½–1 pakke sitruskrydder

Wokket råkost

1 stk rødløk
½ bunt koriander
½–1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
150 g råkostmiks

Tilbehør

1 stk lime
½ pakke chilimajones
½ bunt koriander

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Sitruskrydret crispy kyllinglårbiff:** Fordel kyllingen utover et stekebrett med bakepapir, og krydre med sitruskrydderet. Stek kyllingen midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til den er gjennomvarm og sprø.
- 4 **Wokket råkost:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll og tørk korianderen, og grovkutt halvparten. Varm opp en wok eller stor stekepanne til høy varme, og ha i oljen fra pakken med finkuttet ingefærblending. Wokk rødløken, råkostmiksen og den grovhakkede korianderen i omtrent 1 minutt. Tilsett resten av den finhakkede ingefærblendingen, krydre med litt salt, og wokk det hele videre i omtrent 1 minutt.
- 5 **Tilbehør:** Kutt limen i båter, og ha limebåtene, chilimajonesen og resten av korianderen i hver sin skål.
- 6 **Servering:** Server kyllingen med risen, den wokkede råkosten, limebåtene, chilimajonesen og korianderen.

Tips fra kokken: Vend gjerne grovhakket frisk koriander inn i risen for ekstra smak.