



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Kyllingkjøttdeig med hoisinsaus, servert med fullkornsrís, pak choy, sopp og sesamfrø

### Fullkornsrís

125 g fullkornsrís

### Wokkede grønnsaker

1 stk rødløk  
100 g sjampinjong  
1 stk pak choy  
1 stk rød paprika

### Kyllingkjøttdeig med hoisinsaus

300 g kyllingkjøttdeig  
1 pakke hoisinsaus  
½ stk lime  
🏠 ½ dl vann

### Topping

1 bunt koriander  
1 pakke sesamfrø  
½ stk lime

🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Fullkornsrís:** Kok risen etter anvisning på pakken.
- 2 Wokkede grønnsaker:** Skrell løken og rens sjampinjongene. Skyll pak choyen, og skyll og rens paprikaen. Kutt løken i tynne båter, og del soppen i fire. Del pak choyen i seks på langs, og kutt paprikaen i strimler.
- 3 Kyllingkjøttdeig med hoisinsaus:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 4 minutter, eller til den har fått stekeskorpe. Hakk den opp med en stekespade, og vend inn hoisinsausen, saften fra limen og ½ dl vann. La det hele småkoke på svak varme til sausen er kokt inn.
- 4 Wokkede grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en wok eller stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wokk grønnsakene og soppen i omtrent 2 minutter, og krydre med litt salt og pepper.
- 5 Topping:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Kutt resten av limen i båter.
- 6 Servering:** Server grønnsakene og kyllingen med risen, og topp det hele med korianderen og sesamfrøene.

**Tips fra kokken:** Wokk grønnsakene i to omganger hvis det blir for mye i pannen på en gang.