



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Hoisinkyckling med pak choy, sesammajonnäs och jasminris

### Till servering

Jasminris 125 g  
Koriander 20 g

### Sesammajonnäs

Majonnäs ½ dl  
Sesamolja ½ msk  
🏠 Salt ½ krm

### Hoisinkyckling

Pak choy 1 st  
Kycklingfilé 300 g  
Vitlök 2 klyftor  
Hoisinsås 1 förp  
Kinesisk soja 2 tsk  
Morot 1 st  
🏠 Neutral olja  
🏠 Vatten ½ dl

**1. Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

**2. Sesammajonnäs:** Blanda majonnäs, sesamolja och salt i en skål.

**3. Förberedelse:** Skär pak choy i tunna avlånga klyftor. Slanta morot. Skär kycklingfilé i mindre bitar.

**4. Hoisinkyckling:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kyckling ca 3 min. Krydda med salt. Tillsätt morot, pressad vitlök, hoisinsås, vatten och kinesisk soja. Låt sjuda ca 2 min. Blanda ner pak choy, koka ihop ytterligare ca 1 min.

**5. Servera hoisinkyckling med jasminris och sesammajonnäs. Toppa med koriander.**