



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min

👤 2 PORTIONER

📅 Kyckling - bra att laga tidigt i veckan!

ca-al37

## Buddha bowl med kyckling, mynta och sojamajonnäs

### Sojamajonnäs

Majonnäs ½ dl  
Japansk sojasås ½ msk

### Tillbehör

Jasminris 135 g  
Sesamfrön 1 förp  
Rödkål 100 g  
Röd paprika 1 st  
Morot 1 st  
Babyspenat 30 g  
Mynta 20 g

### Chilistekt kyckling

Minutfilé 300 g  
Japansk sojasås 2 msk  
Srirachasås 1 förp  
🏠 Socker 1 msk  
🏠 Salt  
🏠 Neutral olja

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sojamajonnäs:** Blanda majonnäs och japansk soja i en liten skål.
3. **Tillbehör:** Rosta sesamfrön i en torr och het stekpanna tills de är gyllenbruna. Strimla rödkål så tunt som möjligt. Tärna röd paprika och grov riv morot.
4. **Chilistekt kyckling:** Blanda socker, japansk soja och srirachasås i en liten skål. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek kyckling minutfilé ca 4 min per sida. Krydda med lite salt. Sänk värmen och blanda ner sojablandningen. Låt koka ihop ca ½ min. Lägg kycklingen på en skärbräda och skär i skivor.
5. Lägg jasminris i botten av 2 djupa tallrikar. Fördela kyckling och grönsaker ovanpå riset. Toppa med mynta och rostade sesamfrön. Servera med sojamajonnäs.

**TIPS!** Om ni har en mandolin hemma så använd gärna den till att hyvla rödkålen tunt!