



Recept!

reso.nu

Thai-kyckling

Sesamstekt strimlad kyckling i en sötsur ingefärssås med röd coleslaw och friterat jasmiris.

Ingredienser för 4 port

1/4 huvud finstrimlad rödkål
2 msk röd vinäger
1 msk socker
1 tsk salt
2msk majonnäs
1 msk yoghurt
1 tsk riven färsk ingefära
1 msk oystersås
peppar

Så här gör du:

Blanda kål, vinäger, socker, salt. Låt stå och dra över natten. Låt rinna av. Blanda med majonnäs, yoghurt, ingefära och oystersås. Smaka av med salt och peppar.

Ingredienser för 4 port

1/2 dl socker
1/2 dl vitvinsvinäger
4 dl kycklingbuljong
2 msk strimlad ingefära
1/2 finhackad chili
maizena för redning
salt

Så här gör du:

Smält socker till en gyllenbrun färg. Tillsätt vitvinsvinäger. Obs! Allt blir som knäcke nu, men löser sig. Tillsätt kycklingbuljong, ingefära, chili. Låt koka i 30 min. Blanda maizena med kallt vatten och red av till en simmig konsistens. Smaka av med salt.

Ingredienser för 4 port

3 st kycklingbröst, strimlade
3 msk sesamfrön
1 dm strimlad purjolök
Kallt kokt jasmiris
olja till stekning

Så här gör du:

Vänd kycklingbrösten i sesamfrön och stek i matolja till en gyllenbrun färg. Lägg i det i såsen. Tillsätt även purjolöken. Låt sjuda i fem minuter. Forma det klubbiga jasmiriset i små puckar och stek dem. Servera med coleslaw.