

Orange chicken

Tilberedningstid
40 min

Antal personer
4 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 400g kyllingebryst
- Ris (1,5dl pr. person)
- Ét broccoli hoved
- Sesamfrø til pynt

Panering

- 2dl mel
- 2dl rasp
- 2 æg

Sovs

- 3cm ingefær
- 3 fed hvidløg
- 0,75dl appelsinsaft
- 0,5 tsk appelsinskal
- 2 spsk. brun farin
- 1 tsk. eddike
- 3 spsk. soja

Fremgangsmåde

Skær kyllingebryst i mindre stykker

Sæt ris over til kogning

Skær broccoli i mindre buketter og bag dem i ovnen med olie over til de er gyldne

Paner kylling i mel, æg og rasp, krydre evt. med chili, salt og peber

Steg de panerede stykker kylling i godt med smør på en pande eller i friture

Riv ingefær og appelsin skal og pres hvidløg appelsinsaft
Bland alle ingredienserne til orangesovsen sammen.

Lad sovsen simre på panden til den bliver tykkere og tilsæt herefter de friterede kyllingestykker.
Vend kyllingen i sovsen til den sætter sig fast på kyllingestykkerne

Server orangechicken med broccoli og pynt med sesam



TIP



Fremgangsmåden kan ses på Instagram
[annasfavoritter](#)