

# Fried rice med kylling

Tilberedningstid  
**35 min**

Antal personer  
**4**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 4dl Ris
- 3 store gulerødder
- 4 fed hvidløg
- 3cm Ingefær
- 1,5dl sojabønner
- 1 Lime, både skal og saft
- Rød chili
- 1 dl sesamfrø
- 2 forårsløg
- 450g Kylling
- 3dl majsmelet
- Salt og peber

### Dressing til kylling

- 1 spsk. sesamolie
- 3 spsk. soja
- 1 tsk. honning
- 3 spsk. æblecider eddike

## Fremgangsmåde

Kog ris efter anvisning på emballagen.

Skær kylling i mindre stykker 2\*2cm.

Klæk et æg i en skål og bland herefter kyllingestykkerne i med lidt salt og peber.

Kom majsmelet i en beholder med låg. Kom de ægindsmurte kyllingestykker over i boksen, læg låget på og ryst kyllingen godt rundt i majsmelet.

Kom sesamolie på en pande med lidt smør.

Steg herefter kyllingestykkerne på panden til de lige akkurat er færdig stegt.

I en skål blandes alle ingredienserne til dressingen.

Når kyllingestykkerne har fået en stegskorte hele vejen rundt, hældes dressingen ud over kyllingen.

Skru helt ned for varmen og vende kyllingen rundt i dressingen.

Riv gulerødder og ingefær på et rivejern, pres hvidløg og hak halvdelen af chilien fint.

På en anden pande steges hvidløg, ingefær og chili i lidt olie.

Kom herefter revet gulerødder og de kogte ris på panden. Steg det hele godt.

Hak stykker af forårsløg og den anden halvdel af chilien.

Server de stegte ris med kyllingen og drys med forårsløg, chili og styk med sesamfrø og limebåde.

