

Oppskrift

Livèchekylling tempura med ingefær- og appelsinsaus



Finhakk hvitløk og fres mykt i olje i en liten gryte. Riv appelsinskall og press ut juicen. Ha brunt sukker, revet ingefær, appelsinskall og –saft, 2,5 dl appelsinjuice og five spice-krydder i gryta og småkok i 10 minutter under omrøring.

2

Rør ut maizena med resten av appelsinjuicen og rør inn i den kokende sausen. Kok til sausen tykner, og sett til side. Blir sausen for tykk, kan du spe med mer appelsinjuice.

3

Varm olje til fritering. Skjær kyllingfiletene i strimler. Rør sammen tempurarøren til en passe tykk røre. Dypp filetene i tempurarøren, så de er godt dekket, og friter gygne i varm olje. Snu underveis. La renne av seg på kjøkkenpapir. Server med sausen til å dyppe i.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllingfilet m/Skinn 2kg Pk



Liveche Kyllingfilet m/Sk 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Livèche kyllingfilet 4 stk

Tempurarøre

Hvetemel 200 g

Maizena 1 ss

Bakepulver 1 ts

Øl 3 dl

Ingefær- og appelsinsaus

Hvitløksfedd 1 stk

Olivenolje 2 ss

Brunt sukker 1 dl

Appelsin 1 stk

Ingefær, finrevet 1 ss

Appelsinjuice 3 dl

Maizena 1 ss

Tempurarøre

Ingefær- og appelsinsaus

Five spice krydder

1 ts