

Oppskrift

## Asiatisk-marinert kyllingfilet med ris og agurksalat



1

Rør sammen soyasaus, fiskesaus, sukker, finrevet ingefær, chilipasta, limesaft, finrevet limeskall, finhakket hvitløk og solsikkeolje. Vend kyllingen i marinaden, dekk

med plast og la marinere i kjøleskapet i minst 30 minutter.

**2**

Skjær agurk og rødløk i tynne skiver, gjerne med en mandolin. Vend med finhakket chili, finrevet ingefær, sesamfrø, limesaft, finrevet limeskall og soyasaus.

**3**

La marinaden renne av kyllingen og grill eller stek kyllingen på medium varme til gyllen på begge sider og akkurat gjennomstekt. Dryss over sesamfrø og la hvile i et par minutter før servering.

**4**

Server kyllingen med kokt ris, agurksalat, frisk koriander og limebåter.

## **Produkter i denne oppskriften**

Matboden Kyllingfilet Press 120g Fr Enh



## Ingredienser

Matboden Kyllingfilet presset 4 stk

Kokt ris

Frisk koriander

Limebåter

### Marinade

Soyasaus 1 dl

Fiskesaus 1 dl

Brunt sukker 2 ss

Ingefær, finrevet 1 ss

Sambal Oelek 1-2 ts

Lime, saft og finrevet skall 0,5 stk

Hvitløksfedd, finhakket 1 stk

Solsikkeolje 0,5 dl

Sesamfrø 2 ss

### Asiatisk agurksalat

Agurk 1 stk

## Marinade

### Asiatisk agurksalat

Rødløk	0,5 stk
Rød chili, finhakket	1 stk
Ingefær, finrevet	1 ts
Sesamfrø	1 ss
Lime, saft og finrevet skall	0,5 stk
Soyasaus	1 ss