

Av: Sally

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Lättlagat, Vardag, Steka

*bild saknas*

## KYCKLING TERIYAKI MED RIS

Kyckling teriyaki med ris och grönsaker. Ca 30-40 min.

### Ingredienser ▮

1000 g kycklingfile  
4 port ris, jasmine  
15 cl teriyaki sauce  
2 st paprika, gul  
 $\frac{1}{2}$  msk olivolja  
2 msk sesamfrön  
1 burk vattenkastanjer  
1 burk minimajs  
1 nypa salt  
1 nypa svartpeppar

### Gör så här ▮

1. Skölj och koka riset
2. Skär kycklingen i smala bitar, håll av vatten från vattenkastanjerna och minimajsen. Strimla paprika för servering.
3. Stek kycklingen i olja med salt och peppar
4. Häll i teriyakisås, vattenkastanjer, minimajs, sesamfrö bland kycklingen och sänk värmen. Rör ihop i ca 5 minuter.