

Kylling Thai med satay- og kokosnøttsaus (1 personer)

Forberedelse

Lag saus: Sukker karamelliseres med limejuicen. Tilsett utblandet kyllingfond, østerssaus, sataysaus og kokosnøttmelk. Kokes opp under omrøring. Jevnes med maisenna om det trengs. Kyllingfilet kuttes i 1x3 cm strimler eller kjøpes ferdigkuttet og stekes i olje. Om scampi benyttes, stek lett i olje eller på brett. Hell sausen over kylling eller scampi. Risen produseres etter anvisning, men tilsett litt kyllingfond som erstatning for litt av vannet. Server ris og kylling eller scampi med saus. Toppes med sesamfrø og hakket koriander, og gjerne litt lime! Serveres sammen med isbergsalat eller annen salat.



Produkter

Olivenolje	0,001 l	
Paradiso Ris Jasmin	0,05	
	kg	
Oyster Sauce *(Bløtdyr)	0,01 l	
Satay Peanut Sauce	0,01	
	kg	
Kokosmelk *(kan inneholde spor av Nøtter,Mandler,Peanøtter)	0,05 l	
Kyllingfond *(Selleri)	0,1 l	(Ferdig utblandet)
Limejuice ReaLime	0,01 l	
Black Tiger Scampispyd RPDTO 41/55	0,2 kg	(Enten)
Kyllingbryst eller kyllingfilet	0,2 kg	(eller)
Sukker	5,0 g	
Isbergsalat		
Koriander, frisk, hakket		
Sesamfrø		

*Allergener