

## Asiatisk kyckling med isbergssallad



Källa: *Alt for Damerne*

Tillagningstid: 45 minuter ●●●

|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 4-6   | kycklingöverlår                 |
|       | Salt                            |
|       | Torkad chili, krossad           |
| 2 msk | sesamfrön                       |
| 2 msk | fisksås                         |
| 1 msk | soja                            |
| ½ msk | sesamolja                       |
| 1 msk | rörsocker eller flytande honung |
|       | Saft av 1 lime                  |
| 2 tsk | finhackad chili                 |
|       | Salt                            |
| 2-3   | morötter                        |
| ½     | rödlök                          |
| ½     | isbergssalladshuvud             |
| 6     | myntablåd, grovhackade          |
| ½     | knippa färsk koriander          |

1. Skär köttet från benen på kycklinglåren. Stek köttet på skinnsidan i en stekpanna med olivolja i c:a 15 minuter. Vänd köttet och stek det 10 minuter till på andra sidan, tills det är genomstekt. Krydda med salt och lite krossad torkad chili.
2. Rosta sesamfröna en kort stund i en torr stekpanna.
3. Rör ihop fisksås, soja, sesamolja, rörsocker, limesaft, chili och lite salt.
4. Skala morötterna och skär dem och rödlöken i tunna skivor.
5. Dela isbergssalladen i grova bitar.
6. Skär det stekta kycklingköttet i skivor och vänd det tillsammans med dressingen, salladen, morötterna, rödlöken, mynta och sönderplockade korianderblad.