

Cashew chicken

Opskrift til 2-3 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 280 g kyllingebryst
- 3 spsk. majsstivelse eller majsstivelse
- 1 stort løg
- 2 fed hvidløg
- lidt frisk rød chili
- 1/2 broccoli eller en pakke brocolini
- evt. 1 striml forårsløg eller en håndfuld sukkerærter
- 1 dl cashewnødder
- 1/2 dl vand
- lidt salt + friskkværnet peber
- Server med ris

Marinade

- 3 spsk. sesamolie
- 3 spsk oystersauce
- 3 spsk. soyasauce
- 2 spsk. hvidvinseddike
- 2 spsk. lys sirup
- saft fra 1/2 lime

Sådan gør du

1. Skær kylling i mindre stykker og vend dem i majsstivelse/ majsstivelse.
2. I en skål røres marinaden sammen
3. Hæld halvdelen af marinaden ned til kyllingen og vend det rundt. Svits det af på en pande til den har taget farve over det hele. Tag det af panden igen
4. Snit løg, hvidløg og chili fint og kom det på panden i lidt ekstra olie.
5. Klargør broccoli og kom ved sammen med lidt forårsløg.
6. Hæld resten af marinaden ved sammen med kyllingen og cashewnødder
7. Lad det simre i 10 minutters tid med lidt vand + salt og peber
8. Kog også ris efter anvisning
9. Server det hele sammen