

Salatwraps med krydret kylling

Opskrift til 10 wraps

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

Kød

- 250 g hakket kyllingekød
- 3 spsk. soyasauce
- 2 spsk. thin soy sauce (dek zsom boom)
- 2 spsk. ris vinegar
- 2 spsk. sesamolie
- 2 små fed hvidløg
- 10 g frisk ingefær
- 1,5 spsk. brun farin (alt efter hvor sødt du ønsker det)
- 2 spsk. teriyaki sauce

Desuden

- 1,5 dl ris (målt inden kogning)
- 10 af de her blade fra hjertesalat
- lidt kimchi (fra glas, fundet ved konserveres i Føtex og andre store supermarkeder)
- 2 strimler forårsløg
- et bundt frisk koriander

Sådan gør du

1. Start med at sætte ris over at koge.
2. Lav så din marinade til kødet: bland ingredienserne sammen i en skål.
3. Steg det hakkede kyllingekød på en pande i lidt olie, blot en 5-7 minutters tid til det har fået lidt farve. Kom så marinaden ved og giv det yderligt 7 minutter, så marinaden blandes godt sammen med kødet og det meste væske fordamper.
4. Skyl salatblade og dup dem tørre.
5. Fyld lidt ris, lidt kød og lidt kimchi i (det er blot at snuppe det fra et glas).
6. Top med lidt hakket forårsløg