Kyckling wok med Ostronsås

Jonny · 2025-03-25



Förberedelsetid

30 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 Personer

Description

En riktigt smarrig kycklingwok med härliga grönsaker.
Det här är mat som vi älskar att göra på vardagarna och även på helgen. Det stora pluset med den här typen av mat är att det lämpar sig bra i matlåda att ta med till jobbet och värma.

Ingredienser

- **600** g kycklinglårfilé
- **1** st burk minimajs
- **1** st morot strimlad
- **1** st röd paprika strimlad
- **1** st gul lök i småbitar
- **1** st liten burk vatten kastanjer
- **4** st vitlöksklyftor
- **1** tumstor bit av ingefära
- neutral olja till stekning
- --- Woksås ---
- **2** msk kinesisk soja
- **2** msk japansk soja
- **2** msk risvinäger
- **4** msk ostronsås
- **1** msk sriracha 3 msk(ersatte med Sweat Chile sås)
- **1 - 2** msk strösocker, beroende på hur söt man vill ha rätten
- ev. 3 msk Sherry 1 msk maizena
- --- Till servering ---
- jasminris

Instruktioner

1. Skär kycklingen i mindre bitar.
2. Skär mini majsen i 3 bitar bitar.
3. Skala och strimla moroten i 3 cm bitar.
4. Skär och strimla paprika i bitar.
5. Skala lök, vitlök och ingefära. Skiva löken och hacka vitlöken och ingefära.
6. Hetta upp en panna med olja. Stek kycklingen i omgångar tills den får fint brynt yta och är genomstekt. Plocka upp kycklingen ur pannan och ställ åt sidan.
7. Lägg i mini majsen, moroten och vatten kanstanjerna i pannan och stek i några minuter, tills de mjuknat något.
8. Tillsätt paprika, gul lök, vitlök och ingefära i pannan. Stek i några minuter. Blanda samman kinesisk- och japansk soja, risvinäger, ostronsås, sriracha och socker i en skål. Blanda ner maizena och blanda till en jämn och fin sås.
9. Lägg tillbaka kycklingen i pannan och blanda.
10. Blanda ner såsen och rör om. Rätten är klar när såsen har tjocknat och är glansig.
11. Servera gärna med ris.