



# BASILIKA OCH VITLÖKSKYCKLING



30-45 min



4 port



## INGREDIENSER

- 4 st kycklinglårfileér
- Salt och peppar
- 1 tsk vitlökspulver
- Rapsolja (till stekning)

Sås:

- 4-5 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 chilifrukt, finhackad
- 2 msk flytande honung
- 2 msk ljus soja (japansk)
- ½ tsk mörk soja (kinesisk)
- 1 msk riven färsk ingefära
- 1 msk sesamolja
- 1/2 lim limesaft
- ½ dl vatten
- ½ kruka färsk basilika (läggs i vid slutet)

## GÖR SÅ HÄR

1. Krydda kycklinglårfileérerna med salt, peppar och vitlökspulver på båda sidor.
2. Hetta upp lite rapsolja i en stekpanna och stek kycklingfileérerna på medelhög värme i ca 6-7 minuter per sida, eller tills de är genomstekta och gyllenbruna (stek först från skin sidan).
3. Såsen: Blanda i en skål, blanda finhackad vitlök, chili, flytande honung, ljus soja, mörk soja, riven ingefära, sesamolja, limer saft och vatten. Rör tills allt är väl blandat.
4. Häll i såsen i panna (gör lite plats för att hålla såsen) låt den koka upp på medelvärme under omrörning i ca 2-3 min. Vänd kycklingfileérerna i såsen så att de täcks ordentligt. Låt småputtra i ca 5-7 minuter tills kycklingen är glaserad och såsen har tjocknat.
5. Strax innan servering, vänd ner de färska basilikabladen i pannan och låt dem värmas upp av såsen.