

Stegt kylling med ingefær



Ingredienser

- 300 g Kyllingefilet, skåret i tynde stykker
- 3 spsk. Ingefær i tynde strimler
- 1 pakke Sorte svampe (Jelly svampe)
- 1 spsk. Hvidløg, finthakket
- 1 spsk. Ingefær, finthakket
- 1 Lille løg, skåret i både
- 2 stilke Forårsløg, skåret i længde på ca. 2½ cm
- 1-2 Rød chili skåret i skiver
- 2 tsk. Sojabønnepasta
- 1 spsk. Sojasauce
- 2 spsk. Østerssauce
- 1 tsk. Sukker
- 2 spsk. Vand
- 2 spsk. Olie til stegning



Ingefær



Jelly svampe



Thai forårsløg

Fremgangsmåde

Steg kylling i olie ved middel temperatur indtil det begynder at blive gullig.

Tilsæt hvidløg, hakket ingefær og steg videre.

Tilsæt løg, chili, svampe og steg færdigt i 1-2 min.

Smag til med sojasauce, østerssauce, sukker og bønnepasta, og blad det godt sammen.

Tilsæt vand for passende konsistens.

Tilsæt ingefær og til sidst forårsløg.

Serveres med jasminris.



Østerssauce

Sojabønnepasta



Sojasauce

Saitip Thai Market

saitiphaimarket.dk
facebook.com/saitiphaimarket

Amagerbrogade 76

2300 København S

📍 42 74 27 03

Åbningstider

Mandag	10:00 – 18:30
Tirsdag	10:00 – 18:30
Onsdag	10:00 – 18:30
Torsdag	10:00 – 18:30
Fredag	10:00 – 18:30
Lørdag	10:00 – 18:30
Søndag	Lukket

