

RECEPT

Kycklingdumplings med koreansk sallad



Klart på **20 minuter**

Till **4 personer**

585 kalorier

Protein: 20 g

Kolhydrater: 74 g

Fett: 51 g

VECKANS



MATKASSE

Ingredienser

- Kycklingdumplings 640 g (frysta)
- Rapsolja 1 msk
- Vatten ½ dl
- Jasminris 3 dl
- Gurka 1 st
- Morot 300 g
- Rödlök 1/2 st
- Romansallad 1 st
- Koriander 20 g
- Japansk soja 1 msk
- Sweet Chilisås 2 msk
- Risvinäger 2 msk
- Sesamolja 2 msk
- Rapsolja 2 msk
- Fisksås 2 msk
- Sesamfrön 2 msk

Gör så här

1. Koka 3 dl ris i rikligt med vatten och lite salt i ca 12 minuter. Häll av i ett durkslag.
2. Blanda japansk soja, sweet chilisås, risvinäger, sesamolja, rapsolja, fisksås och sesamfrön i en skål.
3. Skala och slanta gurka. Skala och skär morötter i tunna strimlor. Skiva rödlök och romansallad. Grovhacka koriander. Blanda alla grönsaker i en skål.
4. Häll hälften av dressingens över grönsakerna. Häll andra hälften av dressingens i fyra små dippskålar.

5. Tillaga dumplings enligt anvisning på förpackningen.
6. Servera dumplings med dippsås, jasminris och sallad.

Tips

Toppa med chiliflakes om du vill ha lite hetta.

Koka riset i rikligt med vatten och lite salt under lock på låg värme i 10-12 minuter.

Häll av vattnet.