



KYCKLING m CASHEW

4 personer

500 gram kyckling (skuren i 3 cm bitar)

MARINAD:

3 msk matolja

2 msk maizenamjöl

1 tsk salt

2 krm vitpeppar

1 msk riven färsk ingefära

2 msk kinesisk soya

Blanda samman alla ingredienserna till marinaden och lägg ner kycklingen.

TILL STEKNING

3 msk matolja

100 g cashewnötter

3-4 vitlösklyftor

1 stor gul lök i skivor

1-2 paprikor i stora tärningar

Hetta upp stekpannan och häll i ett par msk olja. Fräs cashewnötterna tills dom får en gyllenbrun färg, tag upp dem. Fräs vitlöken. Tillsätt den gula löken och fräs den mjuk utan att den får färg. Tillsätt kycklingen med marinad. Blanda ner paprikan och låt dem fräsa med ett litet tag. Det tar bara några minuter tills kycklingen är klar. Rör ner nötterna och smaksätt med mer soya om det behövs. Servera med ris.