



Sammetslen kyckling med cashew

Ingredienser 4 personer

4 st	kycklingfiléer, (500 g)
1 st	äggvita
1 tsk	salt
2 tsk	sesamolja
2 tsk	maizena majsstärkelse
3 dl	vatten
1 msk	neutral olja
80 g	cashewnötter, saltade
2 msk	sherry, torr
1 msk	japansk soja
4 st	salladslökar, strimlade

Tillbehör

kokt ris eller nudlar, sambal oelek

Tillagning

1. Skär kycklingen i cm-stora bitar. Blanda äggvita, salt, sesamolja och majsstärkelse i en skål och blanda ner kycklingbitarna. Låt den stå svalt ca 20 min.
2. Koka upp vatten i en wok eller stekpanna. Lägg ner kycklingen och låt den koka ca 5 min tills den är genomkokt. Häll av kycklingen i ett durkslag.
3. Hetta upp olja i wok eller stekpanna. Lägg ner cashewnötterna och stek ca 1 min. Tillsätt kyckling, sherry och soja och låt alltsammans bli varmt. Blanda ner strimlade salladslökar strax före servering.
4. Servera gärna med ris eller nudlar och ev sambal oelek.