

Oppskrift

Bangbangji eller "Bang bang chicken" - kyllingsalat med sesamdressing



Bangbangji er posjert kylling med sesamsaus over. Den serveres oftest kald sammen med frisk agurk sammen med andre småretter. Den kan også serveres sammen med ris som en komplett rett.

1

Posjer kyllingen først. Kok opp vann med grovt hakket vårløk, revet ingefær, Chinese cooking wine og en klype salt. Legg i kyllingen, kok opp og la det småkoke i 5 minutter. Ta gryten vekk fra platen og sett kjelen til side. La kyllingen avkjøle seg noe i vannet.

2

Rist sesamfrø lett i en varm, tørr stekepanne. Hakk peanøtter.

3

Del vårløk i biter på ca. 8 cm og snitt i tynne staver. Del hele agurk i biter på ca. 8 cm, del så i skiver på langs og så i tynne staver. Legg agurk og vårløk i iskaldt vann.

4

Lag sesamdressing ved å røre sammen alle ingrediensene i en bolle.

5

Ta opp kyllingen fra væsken og slå løs på den med et kjevle eller liknende slik at fibrene løses opp. Riv kjøttet fra hverandre i biter.

6

La agurk og vårløk renne av seg og ha over i en salatbolle. Fordel kyllingen utover, drypp over dressing og dryss over ristede sesamfrø samt knuste peanøtter.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 200-250g Atmos



Ingredienser

Posjert kyllingfilet

Prior Kyllingfilet

2 stk

Posjert kyllingfilet

Salat

Sesamdressing

Vårløk	2 stk
Ingefær	5 cm
Chinese cooking wine (Shaoxing wine)	2-4 ss

Salt

Salat

Vårløk	6 stk
Agurk	1 stk
Sesamfrø	3 ts
Peanøtter	3 ts

Sesamdressing (se oppskrift)

Sesamdressing

Sukker	1 ts
Soyasaus	1 ss
Chingkiang eddik eller Chinese black vinegar	1 ss
Chinese sesame paste	3 ss
Sichuanpepper	1 ts
Sesamolje	1 ss
Chiliolje	2 ss

Posjert kyllingfilet

Salat

Sesamdressing

Salat

Sesamdressing

Ingefær, revet

1 ts