

## KYLLING MED INGEFÆR- OG SESAMSTEKTE ASPARGESBØNNER

Bland kjøttet med maizena, salt og pepper. Bland sammen sukker, sesamolje, eddik og soyasaus. Stek kjøttet sammen med krydderet og ha i aspargesbønner og mango. Tilsett sukker, eddik og soyasaus. Strø over sesamfrø og litt hakket koriander før servering.

### INGREDIENSER

- 2 kg kylling strimlet
- 75g maizena
- 75g Norrek hvitløk hakket EPD: 4798096
- 20g Norrek chili rød, hakket EPD: 4798088
- 30g Norrek ingefær, hakket EPD: 4797809
- 3 ss eddik 7%
- 2 dl soyasaus
- 7 ss sukker
- 1 ss sesamolje
- 650g Norrek aspargesbønner EPD: 4527016
- 100g Norrek mango ternet EPD: 690271
- 1 ss sesamfrø
- Salt og pepper
- Koriander
- Olje til steking