

Sesam kjúklingur

500 gr kjúklingabringur

1 msk olía

125 gr ósaltaðar cashewhnetur (nota stundum meira)

75 gr "straw" sveppir

(nota oftast venjulega sveppi, litla og skorna í tvennt)

Marinering: (ég nota oft tvöfaldan þennan skammt)

3 vorlaukar saxaðir

3 msk sojasósa

2 msk hot pepper olía*

1 msk sesame seed paste líka kallað tahini** (fæst oftast í heilsuhúsinu)

2 msk sesame seed olía (sesam oil)

1 tsk mulin szechuan*** piparkorn

Matreiðslan:

- Blandaðu saman öllum efnum marineringar í skál. Skerðu kjúklingabringurnar og legðu í marineringuna. Láttu liggja í 30 mín (má vera lengur).
- Steiktu cashew hneturnar á Wok í olíunni, mega ekki brenna, eiga að vera ljósbrúnar. Legðu hneturnar síðan á (eldhúsrúllu-) blað til að þerra þær.
- Settu kjúklinginn og marineringuna á pönnuna og steiktu í 2-4 mínútur (fer svolítið eftir stærð pönnu og hita).
- Settu sveppina saman við og steiktu áfram í 1-2 mínútur.
- Settu allt saman á fat, stráðu hnetum yfir og borðaðu strax meðan þetta er heitt (borðar þetta með þjónum að sjálfsögðu!)

Uppskriftin er gefin upp fyrir 4-6 en ég hef aldrei fengið það til að ganga upp, þetta er það gott að þetta dugir ekki nema fyrir tvo til þrjá

* Hot pepper olía er líka kölluð chili olía, athugaðu að þær eru missterkar, veldu styrk sem passar þér og þínum

** tahini [tah-HEE-nee]: "Used in Middle Eastern cooking, tahini is a thick paste made of ground *SESAME SEED*. It's used to flavor various dishes such as *HUMMUS* and *BABA GHANOUSH*."

*** Szechuan pepper [SEHCH-wahn, SEHCH-oo-ahn]: "Native to the Szechuan province of China, this mildly hot spice comes from the prickly ash tree. Though not related to the *PEPPERCORN* family, Szechuan berries resemble black peppercorns but contain a tiny seed. Szechuan pepper has a distinctive flavor and fragrance. Whole berries are often heated before being ground to bring out their tantalizing flavor and aroma. Szechuan pepper is also known as anise pepper, Chinese pepper, fagara, flower pepper, sansho and Sichuan pepper."

