

Opskrift: Stærke sursøde fårekylinger – fem personer

Ingredienser

- To spsk. fårekylinger – altid direkte fra frost
- 1 spsk. brun farin
- 3 spsk. soya
- 1 spsk. sriracha chilisaucе
- 2 spsk. sesamfrø
- 1 limefrugt skåret i både

Udstyr

- Spiseske
- Spatel
- Pande
- 3 tallerkner
- 2 gafler



Opskrift

- Rist sesamfrøene til de bliver gyldne. Pas på de ikke brænder på.
- Læg sesamfrøene på en tallerken.
- Hæld brun farin, soyasauce og chilisaucе på panden. Når den brune farin er opløst, og det hele bobler lystigt, tilsættes fårekylingerne.
- Vend dem forsigtigt rundt i saucen og lad dem boble i saucen i et par minutter til de bliver let klistrede.
- Tag panden af varmen og tag fårekylingerne op og læg dem på en ny tallerken. Fårekylingerne vil klistre sammen.
- Træk fårekylingerne fra hinanden med de to gafler og vend dem i sesamfrøene en af gangen, så de bliver dækket af frø.
- Server på en tallerken og stænk med limesaft.