

Stekta kycklingbitar
CHAOJIDING

400 gram kycklingbröst
1 hg lätt saltade jordnötter eller cashewnötter
2 dl gurktärningar utan skal och kärnor
1,5 dl grovhackade små purjolökar eller scharlottenlökar
1 äggvita
1 tsk potatismjöl
2 msk soja (mushrom soya)
1 msk halvtorr sherry
1 nypa salt
1 tsk vinäger
0,5 dl olja
0,5 msk sesamolja

Skär bort kycklingköttet från benen och stick hål i det för att göra det mer lättstekt. Skär köttet i tärningsstora bitar. Vispa äggvitan tillsammans med potatismjölet och saltet, blanda ned köttet och låt det stå i en skål. Häll oljan i en järngryta och hetta upp den. När oljan är riktigt het lägger man i kycklingbitarna och rör om snabbt och ordentligt. När köttet har vitnat tillsätter man den hackade purjolöken och sojan. Stek i 2-3 minuter under ständig och snabb omrörning. Blanda sedan i gurkan, häll i sherryn, vinägern och tillsätt slutligen jordnötterna, varefter grytan tas från plattan. Om man använder saltade jordnötter bör man gnugga bort det mesta av saltet i t ex en handduk. Om man har sesamolja till hands kan man nu hälla i en halv matsked. Den här rätten är så lättlagad att till och med min man kan klara den.