



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Nudelsuppe med kylling i hoisinmarinade, pak choy og koriander

Eggenudler

½ pakke eggenudler

Suppe

1 pakke hønsebuljong
1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
1 pakke sesam- og chilisaus
1 stk pak choy
100 g aromasopp
6 dl vann ^B
1–2 ss soyasaus ^B
1 ts sukker ^B

Hoisinglasert kylling

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn
50 g hoisinsaus

Topping

1 stk tomat
1 bunt koriander

olje ^B

salt ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Skyll de ferdigkokte nudlene i kaldt vann.
3. **Suppe:** Ha 6 dl vann, hønsebuljongen, ingefærblandingen og sesam- og chilisausen i en kjele, og kok opp. Skyll og kutt pak choyen i grove biter. Rens og kutt aromasoppen i skiver. Ha aromasoppen og pak choyen i suppen, og la det trekke et par minutter. Smak til med 1–2 ss soyasaus, 1 ts sukker og litt salt.
4. **Hoisinglasert kylling:** Skjær hvert av kyllinglårene i 3–4 biter. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter på hver side, til den er gyllen. Legg kyllingen over på et stekebrett med bakepapir, og pensle den med hoisinsausen. Stek kyllingen i ovnen i omtrent 5 minutter.
5. **Topping:** Skyll og kutt tomaten i små terninger. Skyll, tørk og grovhakk korianderen.
6. **Serverting:** Ha nudlene i to skåler. Øs over suppen, og topp med kyllingen, tomattingene og koriander.