



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk nudelsalat med sprøstekt kylling, kinakål og ingefær- og koriandersaus

Nudelsalat

125 g eggenudler
1 stk gulrot
1 stk sjalottløk
200 g delt kinakål
½ bunt koriander

Sprøstekt kylling

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn
1 pakke maisstivelse

Ingefær- og koriandersaus

1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
½ bunt koriander
1 stk lime
½ dl soyasaus ^B
1 ss olivenolje ^B
1 ts sukker ^B
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Nudelsalat: Tilbered nudlene som anvist på pakken. Sil vannet av de ferdigkokte nudlene, og skyll dem raskt i kaldt vann.

2. Nudelsalat, fortsettelse: Skrell gulroten og sjalottløken. Kutt gulroten i tynne strimler og sjalottløken i tynne skiver. Kutt kinakålen i strimler. Skyll, tørk og grovhakk hele korianderbunten.

3. Sprøstekt kylling: Ta kyllingen ut av pakken, tørk den godt og kutt den i strimler. Vend kyllingen i maisstivelsen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og tilsett godt med olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter. Stek kyllingen i flere omganger så det blir sprøtt, og pass på så det ikke blir brent. La kyllingen renne av seg på et kjøkkenpapir. Krydre med salt og pepper.

4. Ingefær- og koriandersaus: Bland sammen ingefærblandingen, halvparten av korianderen, ½ dl soyasaus, 1 ss olivenolje, 1 ts sukker og saften fra limen.

5. Servering: Bland sammen nudlene og grønnsakene, og ha det over på et stort fat. Topp med den sprøsteekte kyllingen, resten av korianderen og ingefær- og koriandersausen.

TIPS!

Legg gjerne gulrotstrimlene i en bolle med kaldt vann i 5 minutter. Det gjør dem ekstra sprø. Hvis du får rester av middagen, kan du lage stekte nudler.