



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingwok med brokkoli, paprika, soya- og ingefærsaus og eggenudler

## Eggenudler

125 g nudler

## Kyllingwok

1 stk brokkoli

1 stk rød paprika

½–1 pakke finkuttet ingefær,

hvitløk og chili

300 g strimlet kyllingfilet

1 pakke soya- og

ingefærsaus

1 dl vann <sup>B</sup>

## Topping

1 pakke hakkede peanøtter

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.

**2. Kyllingwok:** Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler.

**3. Kyllingwok, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, eller til den er gylden. Krydre med salt og pepper, og legg kyllingen over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek grønnsakene i 4–5 minutter. Bland inn ingefærblandingen, nudlene, kyllingen, soya- og ingefærsausen og 1 dl vann. La woken småkoke i 2–3 minutter, til alt er gjennomvarmt.

**4. Topping:** Topp woken med de hakkede peanøttene ved servering.