



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 ^B

Topping
1 pakke hakkede peanøtter

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B 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 gyllen. 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 ingefærblendingen, 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.