

Bedøm retten og læs mere:



Kylling i wok med 1

Det skal du bruge
2 stk bagekartofler
½ stk rød chili
300 g kyllingeinderfilet
½ pose hønsebouillon
1 fed hvidløg
⅓ stk citron
1 stk pak choy
50 g babyspinat
1 pakke tanelli ost

Det skal du selv have
olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Skræl kartoflerne og skær i små tern ca. 1 cm. Frøvægge i chilien, hvis du ønsker retten lidt mere varm.
2. Varm en god sjat olie op i en wok eller en gryde. Hæld den varme bouillon i wokken og tilsæt, når der er 1 min. tilbage.
3. Opløs bouillon i 1½ dl kogende vand og hæld det i wokken.
4. Hæld den varme bouillon i wokken og tilsæt, når der er 1 min. tilbage.
5. Skyl babyspinat og riv osten. Kom begge i wokken og servér.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 20 - 30 min 🍽️ 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED