



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingekødboller i hoisinsauce med nudler

Det skal du bruge

125 g nudler
300 g hakket kylling
1+2 spsk hoisinsauce
½ pose sød chilisauce
1+½ tsk sesamolie
1 pose sesamfrø
¾ stk rød chili
125 g champignoner
1 pk grønne bønner

Det skal du selv havess

salt ^b
peber ^b
mel ^b

^b basisvare

- 1. Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog nudler i 3 min. uden låg. Skyl i koldt vand bagefter.
- 2. Kødboller i hoisin:** Rør kødet med 1 spsk hoisinsauce, 1 spsk hvedemel, salt og peber. Form til små kødboller med en lille ske. Varm 1 tsk sesamolie op på en pande ved god varme og steg kødbollerne 6-8 min. Drys sesamfrø over og vend dem jævnlgt. Kom resten af hoisinsaucen og sød chilisauce på panden og ryst den, så saucen bliver jævnt fordelt over kødbollerne. Sæt dem til side på en tallerken.
- 3. Grønt:** Skyl chili, fjern kerner og frøvægge og snit den fint (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Rens svampene og skær i halve. Skyl bønnerne, del på tværs i store stykker. Lynsteg chili, svampe og bønner 3-4 min. i sesamolie.
- 4.** Bland nudler med grøntsagerne og lynsteg et kort øjeblik inden kødbollerne vendes i. Tilsæt 2 spsk vand og vend det hele godt rundt og servér.



TIPS!

Frys kødet ned, hvis ikke du kan nå at lave retten senest dagen efter levering.