



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hurtig kyllingewok med nudler

Nudler

125 g nudler

Kyllingewok

½ bundt forårsløg
1 stk lime
300 g hakket kylling
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie
100 g coleslaw-blanding
½ pose østerssauce
½ spsk sesamolie
½ spsk fiskesauce

Servering

½ pose hakkede peanuts
1 pk koriander, frisk

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

^b basisvare

- 1. Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kom nudlerne i og kog 5 min. Hæld vandet fra og skyl nudlerne under koldt vand.
- 2. Forberedelse:** Skyl forårsløg og skær i skiver. Skær lime i både.
- 3. Kyllingewok:** Varm en wok/stor pande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Kom kødet på og hak det fra hinanden. Steg til det bliver gyldent og lidt sprødt. Tilsæt ingefær/hvidløg/chili olie og coleslaw-blandingen og steg i 1 min. Tilføj østerssauce, sesamolie og fiskesauce og vend godt sammen. Kom forårsløg i til sidst.
- 4. Servering:** Vend nudlerne i wokken og kog op. Top retten med hakkede peanuts og koriander og server med limebåde.