



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spicy kylling med soya- og ingefærnudler, peanøtter og søt chilisaus

Wokkede grønnsaker

1 stk rød paprika
1 stk brokkoli
50 g grønnkål

Spicy kylling

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½–1 pakke chiliflak

Soya- og ingefærnudler

125 g nudler
½–1 pakke soya- og
ingefærsaus

Servering

1 stk lime
½–1 pakke søt chilisaus
½–1 pakke peanøtter

olje ^B
salt ^B

^B Basisvare

1. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til nudlene.
2. **Wokkede grønnsaker:** Skyll, rens og kutt paprikaen i tynne strimler. Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i tynne staver.
3. **Wokkede grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en wokpanne eller en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok paprikaen, brokkolien og grønnkålen i 2–3 minutter under omrøring. Krydre med litt salt, og ha grønnsakene over på et fat.
4. **Spicy kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter (se tips). Ha litt ny olje i stekepannen fra forrige punkt, og stek kyllingen under omrøring i 4–5 minutter, eller til den er gjennomstekt. Krydre med ønsket mengde av chiliflakene og litt salt.
5. **Soya- og ingefærnudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Sil vannet fra de ferdigkokte nudlene, ha dem tilbake i kjelen og vend inn soya- og ingefærsausene.
6. **Servering:** Kutt limen i båter. Vend kyllingen og grønnsakene inn med nudlene, og varm det hele opp om nødvendig. Topp retten med limebåtene, den søte chilisausen og peanøttene.



TIPS!

Behold gjerne fettete på kyllingen, det smelter i pannen og gir mer og bedre smak.