



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken cashew med äggnudlar, pak choy och koriander

Nudlar

Äggnudlar 1 förp

Woksås

- Olja 1 msk
- Vitlök 2 klyftor
- Vetemjöl ½ msk
- Socker 1 msk
- Japansk soja 45 ml
- Chili flakes ½ tsk
- Vatten 1 ½ dl

Wok

- Pak choy 1 st
- Kycklingfilé 300 g
- Olja 1 msk
- Cashewnötter 40 g
- Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten, Vetemjöl

1. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och skölj i iskallt vatten, låt rinna av väl i ett durkslag.
2. **Woksås:** Hetta upp neutral olja i en liten kastrull. Pressa ner vitlök och fräs hastigt. Rör ner vetemjöl, socker, japansk soja, chili flakes och vatten. Koka ihop ca 2 min. Ställ åt sidan.
3. **Förberedelse:** Strimla pak choy. Skär kycklingfilé i tunna strimlor.
4. **Wok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kyckling runtom ca 4 min, tills de är gyllenbruna och genomstekta. Tillsätt pak choy. Fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner kokta nudlar, woksås och cashewnötter. Woka ihop så att nudlarna blir varma.
5. Grovhacka koriander och strö över woken. Om ni vill, toppa med lite extra chili flakes. Servera direkt.