



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling teriyaki med grønnsaker og eggnudler

Grønnsaker og kylling

1 stilk stangselleri
150 g grønne bønner
½ stk brokkoli
100 g sjampinjong
1 stk hvitløksfedd
300 g skivet kyllingfilet
100 g teriyakisaus

Nudler

125 g eggnudler

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Grønnsaker og kylling: Skyll og kutt sellerien i tynne skiver på skrått. Skyll de grønne bønnene. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilkene i biter. Del soppen i to, og skrell og finhakk hvitløken.

2. Grønnsaker og kylling, fortsettelse: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, til den er gylden, og krydre med salt og pepper. Stek kyllingen i to omganger. Legg den over på en tallerken. Varm opp stekepannen til høy varme, og tilsett litt ny olje. Stek sellerien, brokkolien, soppen, hvitløken og de grønne bønnene i 3–4 minutter. Ha kyllingen tilbake i pannen, og tilsett teriyakisausen. Kok opp, og smak til med salt og pepper.

3. Eggnudler: Tilbered nudlene som anvist på pakken.