



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Orange/sriracha kylling med nudelsalat

Det skal du have

125 g nudler
½ stk appelsin
1 fed hvidløg
1 pose srirachasauce
1 pose hoisinsauce
300 g kyllingeinderfilet
½ pk koriander, frisk
100 g nordisk salatmix
1 spsk sød chilisauce
1 stk lime

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Nudler:** Kog nudlerne i 3-5 min. Hæld vandet fra og skyl dem hurtigt i kold vand. Kom dem tilbage i gryden.
- 2. Orange/srirachasauce:** Riv appelsinskal fint i en lille skål og pres saften over. Pil og pres hvidløg i. Bland det godt sammen med srirachasauce, hoisinsauce og 2 spsk vand.
- 3. Kylling:** Varm en stegepande med lidt olie op til høj varme. Brun kyllingen ca. 2 min. på hver side. Kom orange/srirachasauce på og lad det koge ind 2-3 min. Vend undervejs, så kyllingen glacéres. Hvis det bliver for tykt, så tilsæt lidt vand.
- 4. Nudelsalat:** Hak koriander groft og bland med nudler og salatmix. Kom sød chili og limesaft på og vend sammen. Smag til med salt og peber.
- 5. Anret:** Fordel nudelsalaten i skåle og kom kylling i orange/srirachasauce ovenpå.



TIPS!

Du kan rive lidt limeskal på nudlerne, hvis du vil give dem lidt mere pift.