



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

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

Soya- og ingefærnudler

125 g nudler
½-1 pakke soya- og ingefærsaus

Wokede grønnsaker

1 stk rød paprika
1 stk rødløk
75 g grønnkål

Spicy kylling

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

Servering

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

🏠 olje

🏠 salt

- 1 Soya- og ingefærnudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Sil vannet fra de ferdigkokte nudlene og vend inn soya- og ingefærsausen.
- 2 Wokede grønnsaker:** Skyll og kutt paprikaen i tynne strimler. Skrell og kutt løken i tynne båter.
- 3 Wokede grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en wokpanne eller en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok paprikaen, løken og grønnkålen i 2-3 minutter. Vend på grønnsakene hele tiden, og krydre med salt. Ha grønnsakene over på et fat.
- 4 Spicy kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek kyllingen under omrøring i 4-5 minutter, eller til den er gjennomstekt. Krydre med chiliflakene og litt salt.
- 5 Servering:** Kutt limen i båter. Bland sammen kyllingen og grønnsakene, og server med nudlene. Topp retten med limebåtene, den søte chilisausen og peanøttene.

Tips fra kokken: Behold gjerne fettete på kyllingen for bedre smak, det smelter i pannen.