



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Nudelwok med kylling og koriander

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

1/4 stk ingefær
1/4+1/4 stk lime
1/2+1/2 fed hvidløg
2 spsk sojasauce
1/2 pk koriander, frisk
1/4 pose majsstivelse
1 stk broccoli
1 stk gulerod
1/2 stk rød peber
1/2 stk rødløg
125 g nudler
1/2 stk rød chili
300 (420)* g kyllingeinderfilet

Det skal du have

salt ^b
olie ^b
sukker ^b

^b basisvare

1. Bring en stor gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Sauce:** Skræl og riv ingefær. Skyl lime, riv skallen og pres saft af den ene del op i en skål. Hak den ene del hvidløg og koriander groft. Kom hvidløg og halvdelen af korianderen i skålen med lime og tilføj soja, ingefær, majsstivelse, 1/2 spsk sukker og 1 dl vand. Blend saucen med en stavblender.
3. Skær broccoli i mindre buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Skræl gulerod, halvér og skær i skiver på skrå. Skær peberfrugt i strimler. Pil rødløg og skær i både. Varm en wok/stegepande med lidt olie og steg gulerod og rødløg i 3 min. Tilsæt broccoli og peberfrugt og steg videre i ca. 3 min. Læg grøntsagerne på en tallerken og sæt til side. Gem panden til senere brug.
4. Kog nudlerne i ca. 3-5 min. i den store gryde. Hæld vandet fra og sæt til side.
5. Hak chili fint **TIP:** fjern kernerne, hvis du ønsker det mindre stærkt. Varm panden op med lidt olie og steg kødet ved høj varme i ca. 5 min. Tilsæt chili og pres resten af hvidløget ned i. Steg yderligere i ca. 2 min. Hæld saucen over kødet og kog den op. Kog i ca. 1 min. og smag til med salt.
6. Skær resten af limen i både. Bland kød, grøntsager og nudler grundigt. Anret i dybe skåle, drys med koriander og læg lime ved.