



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Lynstegt kylling i østerssauce med sprøde grøntsager

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

Grønt

½ stk porre
2 stk gulerødder

Sauce

1 dl østerssauce
½ tsk sambal oelek
½ dl vand ^b
½ spsk sukker ^b

Nudler

185 (200)* g nudler

Kylling i sauce

300 (420)* g kyllingeinderfilet
125 g snittet spidskål
½ stk lime

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Grønt:** Skær porre i 1 cm skiver, skyl dem i koldt vand og dryp af. Skræl gulerødder og skær dem i tynde stave.
2. **Sauce:** Rør østerssauce, sambal oelek, vand og sukker sammen i en skål.
3. **Nudler:** Kog nudler i 2-3 min. i rigeligt vand. Hæld vandet fra og skyl kort i koldt vand.
4. **Kylling i sauce:** Del kyllingestykkerne i to. Opvarm en wok eller dyb pande med olie og lynsteg kyllingen til det får lidt stegeskorpe. Tilsæt porre, gulerod og spidskål og steg videre i 2-3 min. Hæld sauce i panden og vend det hele godt sammen ca. 1 min. Smag til med limesaft, salt og peber.
5. **Servering:** Bland nudlerne i lige inden servering eller servér dem til.