



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Lynstegt kylling i østerssauce med sprøde grøntsager

## Det skal du bruge

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

½ stk porre  
2 stk gulerødder  
1 dl østerssauce  
½ tsk sambal oelek  
200 g nudler  
300 (420)\* g kyllingeinderfilet  
125 g snittet spidskål  
½ stk lime

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1 Skær porre i 1 cm skiver, skyl dem i koldt vand og dryp af. Skræl gulerødder og skær dem i tynde stave.
- 2 Rør østerssauce, sambal oelek, ½ dl vand og ½ spsk sukker sammen i en skål.
- 3 Kog nudler i 2-3 min. i rigeligt vand. Hæld vandet fra og skyl kort i koldt vand.
- 4 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 Bland nudlerne i lige inden servering eller servér dem til.

## Allergener

Bløddyr, Gluten, Hvede, Soja

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion: 2.729 kJ / 652 kcal  
(3.336 kJ / 797 kcal)\*

Indhold Pr. portion \*(2+)

Fedt 4,8 (5,6)\* g  
heraf mættede fedtsyrer 1,2 (1,5)\* g

Kulhydrat 99,5 (116,7)\* g  
heraf sukkerarter 28,0 (28,3)\* g

Protein 52,8 (70,0)\* g

Salt 7,4 (7,7)\* g

Kostfibre 10,8 (11,0)\* g