



2 PORTIONER



2 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Wok med kylling i teriyaki, stegt æg og bulgur

## Det skal du bruge

125 g bulgur  
1 stk løg  
2 stk gulerødder  
1 pakke grønne bønner  
300 g hakket kylling  
1 pakke teriyaki-sauce  
2 stk æg  
½ pose hakkede peanuts

## Du skal selv have:

## Fremgangsmåde

- 1 Bulgur:** Kog bulgur i 3 dl vand med lidt salt i 12 min. under låg. Sluk og lad trække til resten af retten er færdig. Hæld evt. overskydende vand fra.
- 2 Grønt:** Pil og hak løg. Del gulerod på langs og skær i tynde skiver. Nip enden af bønnerne og del dem i 3-4 stykker.
- 3 Wok:** Varm lidt olie op i en wok eller stegepande til høj varme. Lynsteg kyllingen i ét stykke ca. 1 min. på hver side, så det får stegeskorpe. Del kødet fra hinanden og tilsæt løg, bønner og gulerod. Krydr med lidt salt og peber, og steg videre i 2-3 min. til kødet er gennemstegt. Tilføj teriyakisaucen, bland rundt og lad det stå på svag varme til resten af retten er klar.
- 4 Stegt æg:** Varm lidt olie op på en stegepande ved middelvarme. Slå æggene ud på panden og steg dem i 2-3 min. til æggeghviden er stivnet, men blommen stadig er blød.
- 5 Anret bulgur og wokretten i portionsskåle med et stegt æg på hver. Drys peanuts over og servér.**

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Jordnødder, Nødder, Sesamfrø, 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:	2.748 kj / 657 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	18,1 g
heraf mættede fedtsyrer	4,3 g
Kulhydrat	72,4 g
heraf sukkerarter	17,9 g
Protein	51,1 g
Salt	3,2 g
Kostfibre	5,6 g