



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Gochujang nudler med svampe, kylling og cashewnødder

## Det skal du bruge

250 g nudler  
300 g kyllingeinderfilet  
125 g champignoner  
1 stk pak choy  
1 stk løg  
2 fed hvidløg  
½ pose grøntsagsbouillon  
1 spsk gochujang chilipaste  
2 spsk sojasauce  
1 spsk sesamolie  
1 pose cashewnødder

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1 Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kom nudlerne i og kog 5 min. Hæld vandet fra og skyl nudlerne under koldt vand. Lad vandet dryppe af og bland en smule olie i for at forhindre at nudlerne klæber sammen.
- 2 Kylling:** Skær kyllingen i mindre stykker. Varm lidt olie op til høj varme på en stor stegepande. Steg kyllingen 5-6 min. og vend det rundt til det er gennemstegt. Krydr med lidt salt og peber og læg kyllingen til side på en tallerken.
- 3 Grønt:** Skær champignon i kvarte. Skær pak choy i strimler og skyl det. Pil løg og hvidløg og hak begge. Kom lidt mere olie på panden. Svits løgene i 1 min. Tilsæt hvidløg og svits i 30 sek. Tilføj svampene og sauté i 4-5 min. Kom pak choy på og steg i 1 min.
- 4 Sauce:** Bland 1 dl vand, bouillon, gochujang (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), sojasauce, sesamolie og 1 spsk sukker i en lille skål.
- 5** Kom de kogte nudler på panden og hæld saucen over. Tilsæt kyllingen, bland sammen og kog det hele op. Servér med cashewnødder på toppen.

## Allergener

Cashewnødder, Gluten, Hvede, 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:	3.642 kj / 870 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	21,3 g
heraf mættede fedtsyrer	7,2 g
Kulhydrat	110,2 g
heraf sukkerarter	12,9 g
Protein	59,5 g
Salt	5,9 g
Kostfibre	4,5 g