



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Orange/sriracha kylling med nudelsalat

Det skal du bruge

200 g nudler
½ stk appelsin
1 fed hvidløg
1 pakke srirachasauce
1 pose hoisinsauce
300 g kyllingeinderfilet
½ pakke koriander, frisk
100 g nordisk salatmix
1 spsk sød chilisauce
1 stk lime

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Nudler:** Kog nudlerne i 3-5 min. Hæld vandet fra og skyl dem hurtigt i kold vand. Kom dem tilbage i gryden.
- 2 Orange/srirachasauce:** Riv appelsinskal fint i en lille skål og pres saften over. Pil og pres hvidløg i. Bland det godt sammen med srirachasauce, hoisinsauce og 2 spsk vand.
- 3 Kylling:** Varm en stegepande med lidt olie op til høj varme. Brun kyllingen ca. 2 min. på hver side. Kom orange/srirachasauce på og lad det koge ind 2-3 min. Vend undervejs, så kyllingen glacéres. Hvis det bliver for tykt, så tilsæt lidt vand.
- 4 Nudelsalat:** Hak koriander groft og bland med nudler og salatmix. Kom sød chili og limesaft på og vend sammen. Smag til med salt og peber.
- 5 Anret:** Fordel nudelsalaten i skåle og kom kylling i orange/srirachasauce ovenpå.

Tips:

Du kan rive lidt limeskal på nudlerne, hvis du vil give dem lidt mere pift.

Allergener

Gluten, Hvede, 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:	2.681 kj / 641 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	4,8 g
heraf mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	98,9 g
heraf sukkerarter	20,3 g
Protein	50,6 g
Salt	4,1 g
Kostfibre	5,0 g