



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Bang bang noodles - Äggnudlar med kyckling, gurka, five spice och sesamfrön

Till servering

Äggnudlar ½ förp
Koriander 20 g

Bang bang chicken

Kycklinglårfilé 350 g
Gurka 1 st
Rödlök ½ st
🏠 Vatten 5 dl
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
🏠 Vitlök 1 klyfta

Nudeldressing

Sesamfrön 1 ½ msk
Chili flakes 2 krm
Five spice 2 tsk
Sesamolja 1 msk
Japansk soja 1 ½ msk
🏠 Neutral olja ¾ msk
🏠 Balsamvinäger ¾ msk

- 1. Bang bang chicken:** Koka upp vatten, kycklingbuljong och en krossad vitlöksklyfta i en kastrull. Lagg ner kycklinglårfiléer och låt sjuda på låg värme under lock ca 15 min, tills kycklingen är helt genomkokt (inntertemp 72°C). Ta upp kycklingen och lägg på en skärbräda. Dra sönder kycklingen till remsor med hjälp av 2 gafflar.
- 2. Nudeldressing:** Rosta sesamfrön i en liten kastrull utan olja tills de är gyllenbruna. Dra kastrullen från värmen och tillsätt chili flakes, five spice, neutral olja, sesamolja, japansk soja, balsamvinäger och ca 1 msk av den varma kycklingbuljongen. Ställ åt sidan till servering.
- 3. Bang bang chicken:** Skär gurka i avlånga skivor med en kniv eller hyvla med mandolin. Strimla sedan gurkskivorna. Finstrimla rödlök. Lägg löken i ett durkslag och skölj i kallt vatten så att löken blir mildare.
- 4.** Koka äggnudlar i en rymlig kastrull enligt tidsanvisningen på förpackningen.
- 5.** Häll av nudlarna. Lägg tillbaka de avhållda nudlarna i kastrullen och blanda med kyckling och dressing. Smaka eventuellt av med mer japansk soja och balsamvinäger.
- 6.** Lägg upp bang bang noodles i tallrikar eller på ett fat. Toppa med gurka, rödlök och koriander. Servera direkt.

TIPS! Dressingen blir ganska het! Ta mindre chili flakes för en mildare rätt.