



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nudelwok med sesamkyckling och sriracha

Kycklingwok

Äggnudlar ½ förp
Minutfilé 330 g
Hackad ingefära, vitlök
och chili 1 förp
Coleslawmix ½ förp
Broccolibuketter 1 förp
Japansk soja 25 ml
Sesamolja 1 msk
Srirachasås 1 förp
Lime 1 st

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

1. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.
2. **Kycklingwok:** Strimla minutfilé tunt. Hetta upp en wok eller rymlig stekpanna. Tillsätt en förpackning hackad ingefära, vitlök och chili och lägg ner kycklingen. Stek ca 2 min på hög värme.
3. Tillsätt coleslawmix, broccolibuketter och japansk soja. Stek ytterligare ca 3 min tills kycklingen är helt genomstekt. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
4. Blanda äggnudlar, broccoli, kycklingwok, sesamolja, srirachasås och pressad limesaft i en stor salladsskål. Smaka av med salt. Servera direkt!

TIPS! Det går givetvis lika bra att servera kyckling och nudlar var för sig!