



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sojawokade äggnudlar med kycklingfilé, pak choy och koriander

Nudlar

Äggnudlar 1 förp

Woksås

Japansk soja 3 msk

Chili flakes ½ tsk

🏠 Neutral olja 1 msk

🏠 Vitlök 2 klyftor

🏠 Vetemjöl ½ msk

🏠 Socker 1 msk

🏠 Vatten 1 ½ dl

Wok

Pak choy 1 förp

Kycklingfilé 300 g

Koriander 20 g

🏠 Neutral olja 1 msk

1. Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och skölj i iskallt vatten, låt rinna av väl i ett durkslag.

2. **Woksås:** Hetta upp neutral olja i en liten kastrull. Pressa ner vitlök och fräs hastigt. Rör ner vetemjöl, socker, japansk soja, chili flakes och vatten. Koka ihop ca 2 min. Ställ åt sidan.

3. **Förberedelse:** Strimla pak choy. Skär kycklingfilé i mindre bitar.

4. **Wok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kyckling runtom ca 4 min, tills de är gyllenbruna och genomstekta. Tillsätt pak choy. Fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner kokta nudlar och woksås. Woka ihop så att nudlarna blir varma.

5. Grovhacka koriander och strö över woken. Om ni vill, toppa med lite extra chili flakes. Servera direkt.