



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Thailändsk nudelwok med kyckling och jordnötter

Woksås

Lime 1 st
 Ingefära ½ bit
 Vitlök 1 klyfta
 Japansk soja 1 msk
 Fisksås 1 msk
 🏠 Sambal oelek ½ tsk
 🏠 Socker ½ msk
 🏠 Neutral olja ½ msk

Nudelwok

Risnudlar ½ förp
 Morot 1 st
 Vitkål 250 g
 Minutfilé 330 g
 🏠 Neutral olja 1 msk
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Hackade jordnötter 1 förp
 Babyspenat 30 g

1. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola kallt och klipp nudlarna ett par gånger.
2. **Woksås:** Skölj limen i ljummet vatten. Skala ingefäran. Finriv ingefäran och det yttersta skalet från limen. Lägg allt i en skål och blanda ner pressad limesaft, pressad vitlök, japansk soja, fiskksås, sambal oelek, socker och neutral olja.
3. **Nudelwok:** Finstrimla morot och vitkål. Strimla minutfilé. Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kycklingen och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Stek ca 3 min. Tillsätt de strimlade grönsakerna. Stek ytterligare ca 2 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Blanda ner nudlarna och woksåsen. Woka tills allt blir varmt.
4. Strimla babyspenat. Servera thailändsk nudelwok toppad med spenat och jordnötter.