



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklingwok med färsk ingefära, lime och salladskål

Woksås

- Ingefära 1 bit
- Lime 1 st
- Sojasås 1 påse
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Vatten ½ dl
- 🏠 Flytande honung 1 msk
- 🏠 Sambal oelek ½ tsk

Wok

- Äggnudlar ½ förp
- Morot 1 st
- Salladskål 300 g
- Rödlök 1 st
- 🏠 Neutral olja
- 🏠 Salt

Kyckling

- Minutfilé 330 g
- 🏠 Salt
- 🏠 Majsstärkelse ½ dl
- 🏠 Neutral olja

1. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola kallt.
2. **Förberedelser:** Skala och hacka ingefära. Skala och skär morot i sneda skivor. Skär salladskål i mindre bitar. Klyfta rödlök. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Strimla minutfilé och krydda med lite salt.
3. **Woksås:** Lägg ingefäran i en mixerbunke. Tillsätt sojasås, vatten, flytande honung, sambal oelek (efter önskad styrka), pressad saft från den använda limen och pressad vitlök. Mixa till en sås med stavmixer.
4. **Wok:** Hetta upp rikligt med neutral olja i rymlig stekpanna eller wok. Fräs morot och salladskål på hög värme ca 3 min. Tillsätt rödlök och fräs ytterligare ca 2 min. Lägg upp på ett fat.
5. **Kyckling:** Lägg kycklingstrimlorna på en tallrik och pudra över majsstärkelse. Hetta upp rikligt med neutral olja i den använda woken. Stek kycklingen på hög värme ca 5 min, tills den är helt genomstekt. Sänk värmen.
6. **Wok:** Lägg tillbaka grönsakerna i pannan. Tillsätt äggnudlar och woksås. Låt allt bli varmt under omrörning ca 2 min, tills såsen tjocknat något. Smaka av med lite salt.
7. Strö limeskalet över kycklingwoken. Servera direkt!