



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kinesisk kycklingwok med nudlar och sesamfrön

Kinesisk kycklingwok

Rödlök 1 st
Röd paprika 1 st
Pak choy 1 st
Kycklinginnerfilé 280 g
Kinesisk wok- och
dippsås 1 förp
Sesamfrön 1 förp
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Salt ½ tsk

Nudlar

Äggnudlar 1 förp

1. Koka upp lättsaltat vatten till nudlarna i steg 4.
2. **Förberedelser:** Strimla rödlök, röd paprika och pak choy.
3. **Kinesisk kycklingwok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller stekpanna. Krydda kycklinginnerfilé med salt och stek kycklingen ca 3 min. Tillsätt löken, paprikan, sesamfrön och "kinesisk wok- och dippsås". Stek ytterligare ca 3 min, tills såsen kokat ihop och kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Vänd ner pak choy.
4. **Nudlar:** Koka äggnudlar enligt tidsangivelse på förpackningen.
5. Servera kinesisk kycklingwok med äggnudlar.