



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min    👤 2 PORTIONER    📅 Kyckling - bra att laga tidigt i veckan!

Points®värde per portion **11**

## Kycklingwok teriyaki med nudlar

### Kycklingwok

Rödlök ½ st  
Broccoli 1 st  
Röd paprika 1 st  
Kycklingfilé 300 g  
Sesamolja 1+1 tsk  
Teriyakisås 1 förp  
🏠 Salt 2 krm

### Till servering

Äggnudlar, (125 g) 1 förp

- Förberedelser:** Strimla rödlök. Dela broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt. Skär röd paprika i mindre bitar. Strimla kycklingfilé.
- Kycklingwok:** Hetta upp 1 tsk sesamolja i en rymlig stekpanna eller wok. Stek kycklingen ca 4 min, tills den är genomstekt och krydda med salt. Lägg upp på en tallrik. Torka ur och spara stekpannan.
- Koka äggnudlar** enligt anvisning på förpackningen. Spara ca ½ dl av vattnet när du häller av nudlarna.
- Kycklingwok:** Hetta upp 1 tsk sesamolja i den använda stekpannan. Fräs rödlök, broccoli och röd paprika ca 3 min. Lägg i den stekta kycklingen och avhållda nudlar. Blanda ner teriyakisås, låt allt bli varmt. Späd med lite sparad nudelvattnet till önskad konsistens.
- Servera kycklingwok med nudlar.