



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Soja- och ingefärsstek kyckling med sesamwokade risnudlar

### Nudlar

Risnudlar ½ förp  
Sesamfrön 1 förp

### Kyckling

Kycklingfilé 300 g  
Ingefära ½ bit  
Kinesisk soja 1 tsk  
Srirachasås 1 tsk  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt

### Woksås

Ingefära ½ bit  
Vitlök 1 klyfta  
Japansk sojasås 2 msk  
Kinesisk soja 1 tsk  
Sesamolja 1 msk  
Srirachasås 2 tsk  
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk  
🏠 Socker ½ msk

### Grönt

Morot 1 st  
Bananschalottenlök 1 st  
Broccoli 1 st  
🏠 Neutral olja

1. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola i kallt vatten.
2. **Förberedelser:** Skala och finriv all ingefära. Skala och strimla morot och schalottenlök. Dela broccoli i små buketter och skiva stammen tunt.
3. **Kyckling:** Skär kycklingfilé på längden och lägg i en bunke. Blanda ner hälften av ingefäran, kinesisk soja och srirachasås. Låt stå till punkt 5.
4. **Woksås:** Lägg resten av ingefäran och pressad vitlök i en skål. Blanda ner japansk soja, kinesisk soja, vitvinsvinäger, sesamolja, socker och srirachasås (efter egen smak).
5. **Kyckling:** Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna eller wok. Stek kyckling ca 7 min runt om, tills kycklingen är helt genomstekt. Krydda med lite salt. Lägg på ett serveringsfat och täck med lock eller folie. Spara stekpannan.
6. Hetta upp lite neutral olja i en den sparade stekpannan. Fräs morot, schalottenlök och broccoli ca 3 min. Lägg i avhållda nudlar och woksås. Koka ihop och låt bli varmt, ca 2 min. Smaka av med lite japansk soja.
7. Servera sesamwokade nudlar med grönsaker och kyckling. Toppa med sesamfrön (se tips!).

**TIPS!** Har du tid? Rosta gärna sesamfröna i en torr het stekpanna.