



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitrusstekt kylling med wokkede grønnsaker, nudler og sweet chili-saus

Eggenudler

125 g nudler

Wokkede grønnsaker

½ stk rød paprika

1 stk rødløk

1 stk brokkoli

50 g grønkål

Sitrusstekt kylling

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1 pakke sitruskrydder

Tilbehør

75 g sweet chili-saus

🏠 olje

🏠 salt

- 1 Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2 Wokkede grønnsaker:** Skyll og kutt paprikaen i tynne strimler. Skrell og kutt løken i tynne båter. Del brokkolien i små buketter. Skrell brokkolistilken, og kutt den i tynne staver.
- 3 Wokkede grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en wokpanne eller en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wokk paprikaen, løken, brokkolien og grønkålen i 2–3 minutter. Vend på grønnsakene hele tiden, og krydre med salt. Ha grønnsakene over på et fat.
- 4 Sitrusstekt kylling:** Skjær kyllingen i strimler. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek kyllingstrimlene under omrøring i 4–5 minutter. Krydre med sitruskrydderet.
- 5 Servering:** Bland sammen nudlene, kyllingen og grønnsakene. Server sweet chili-sausen til retten.

Tips fra kokken: Topp gjerne woken med cashewnøtter, koriander eller basilikum.