



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wok med sprøstekt kylling og grønnkål i teriyakisaus, servert med eggenudler

Hurtigmarinert kylling

350 g utbenet kyllinglår u/skinn
½-1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
1 pakke maisstivelse

Eggenudler

125 g nudler

Wok

300 g wokmiks m/grønnkål
1 pakke teriyakisaus
🏠 ½ dl vann

Tilbehør

1 stk lime
1 pakke sesamfrø

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Hurtigmarinert kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold fettete på, det smelter i pannen og gir god smak. Bland sammen kyllingen, ingefærblandingen og litt salt i en skål. Vend kyllingen i maisstivelsen.
- 2 Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3 Wok:** Varm opp en stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2-3 minutter, eller til den er gyllen. Legg kyllingen over på en tallerken. Ha litt ny olje i pannen, og stek wokmiksen i 3-5 minutter. Krydre med salt og pepper. Ha kyllingen tilbake i stekepannen sammen med teriyakisausen og ½ dl vann. La woken småkoke i 1-2 minutter, til den er gjennomvarm.
- 4 Servering:** Kutt limen i båter, og server båtene og sesamfrøene til retten.

Tips fra kokken: Topp gjerne retten med litt koriander hvis du liker det.