



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatiske kyllingkjøttboller med sesamstekte grønnsaker og fullkornsnudler

Sesamstekte grønnsaker

1 stk pak choy
1 stk gulrot
1 stk rødløk
1 bunt koriander
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
1 pakke sesamfrø
½-1 pakke sesam- og chilisaus

Kyllingkjøttboller

1 pakke hoisinsaus
300 g kyllingkjøttdeig

Nudler

100 g fullkornsnudler

- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)

- 1 Kok opp vann i en kjele til nudlene.
- 2 **Sesamstekte grønnsaker:** Skyll og kutt pak choyen i båter. Skrell og kutt gulroten i tynne skiver på skrå. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skyll og grovhakk korianderen.
- 3 **Kyllingkjøttboller:**Rør sammen kjøttdeigen, hoisinsausen, og litt salt og pepper, og form deigen til små kjøttboller (se tips). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i omtrent 5 minutter, eller til de er gjennomstekte. Ha bollene over i en serveringsskål, og dekk til med aluminiumsfolie.
- 4 **Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken i vannet fra punkt 1.
- 5 **Sesamstekte grønnsaker, fortsettelse:** Skyll eller tørk pannen fra punkt 3 med litt papir, og varm den opp til middels høy varme. Tilsett ingefærblendingen og grønnsakene fra punkt 2, og stek det hele i omtrent 3 minutter. Tilsett sesam- og chilisausen, og kok opp. Vend inn sesamfrøene og korianderen, og krydre med litt salt og pepper.
- 6 God middag!

Tips fra kokken: Ha litt vann på hendene når du former kjøttbollene.