



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pad See Ew - wokade nudlar med sojasås, kyckling och pak choy

Nudlar

Risnudlar ½ förp

Woksås

Soja- och ingefärssås 1 förp

Hoisinsås 1 förp

● Socker 1 msk

● Vitvinsvinäger ½ msk

Kycklingwok

Vitlök 2 klyftor

Pak choy 1 st

Rödlök 1 st

Kycklingfilé strimlad 300 g

Till servering

Chili flakes

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vitvinsvinäger

1. Nudlar: Koka risnudlar i en kastrull med lättsaltat vatten 3 min. Häll av och spola kallt.

2. Woksås: Blanda ihop soja- och ingefärssås, hoisinsås, socker och vitvinsvinäger i en skål.

3. Förberedelse: Finhacka vitlök och strimla pak choy. Klyfta rödlök.

4. Kycklingwok: Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kycklingstrimlorna ca 6 min, tills kycklingen fått fin stekyta. Tillsätt vitlök, pak choy, rödlök och broccoli. Krydda med lite salt. Låt allt fräsa ytterligare ca 2 min. Lägg över allt på ett fat.

5. Nudelwok: Tillsätt mer neutral olja till den använda woken. Fräs nudlarna ca 1 min, rör om så att de inte fastnar. Tillsätt hälften av woksåsen och låt allt fräsa ytterligare ca 2 min, nudlarna ska bli lite karamelliserade. Tillsätt kycklingwoken och resten av woksåsen. Blanda ihop allt ordentligt.

6. Servera Pad See Ew toppad med lite chili flakes (efter egen smak).