



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kinesisk kycklingwok med nudlar och sesamfrön

Kinesisk kycklingwok

Rödlök 1 st
Röd paprika 1 st
Pak choy 1 st
● Olja 1 msk
Kycklingfilé 300 g
● Salt ½ tsk
Soja- och ingefärssås 1 förp
Sesamfrön 1 förp

Nudlar

Nudlar ½ förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Koka upp lättsaltat vatten till nudlarna i steg 4.

2. **Förberedelser:** Strimla rödlök, röd paprika och pak choy. Dela kycklingfilé i bitar.

3. **Kinesisk kycklingwok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller stekpanna. Krydda kycklingfilé med salt och stek kycklingen ca 3 min. Tillsätt löken, paprikan, sesamfrön och soja- och ingefärssås. Stek ytterligare ca 3 min, tills såsen kokat ihop och kycklingen är helt genomstekt. Vänd ner pak choy.

4. **Nudlar:** Koka nudlar enligt tidsangivelse på förpackningen.

5. Servera kinesisk kycklingwok med äggnudlar.