Godt Levert

Vurder retten og les mer:

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spicy kylling med soya- og ingefærnudler, peanøtter og søt chilisaus

Wokkede grønnsaker
1 stk rød paprika
1 stk brokkoli
75 g strimlet grønnkål

Spicy kylling
320 g utbenet kyllinglår u/skinn
½–1 pakke chiliflak

Soya- og ingefærnudler
125 g nudler
½–1 pakke soya- og ingefærsaus

Servering
1 stk lime
½–1 pakke søt chilisaus
½–1 pakke peanøtter

olje [B]
salt [B]

[B] Basisvare

1. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til nudlene.
2. **Wokkede grønnsaker:** Skyll, rens og kutt paprikaen i tynne strimler. Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i tynne staver.
3. **Wokkede grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en wokpanne eller en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok paprikaen, brokkolien og grønnkålen i 2–3 minutter under omrøring. Krydre med litt salt, og ha grønnsakene over på et fat.
4. **Spicy kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter (se tips). Ha litt ny olje i stekepannen fra forrige punkt, og stek kyllingen under omrøring i 4–5 minutter, eller til den er gjennomstekt. Krydre med ønsket mengde av chiliflakene og litt salt.
5. **Soya- og ingefærnudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Sil vannet fra de ferdigkokte nudlene, ha dem tilbake i kjelen og vend inn soya- og ingefærsausen.
6. **Servering:** Kutt limen i båter. Vend kyllingen og grønnsakene inn med nudlene, og varm det hele opp om nødvendig. Topp retten med limebåtene, den søte chilisausen og peanøttene.

20-30 min 2 porsjoner

GL 021_2