



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Hurtigmarinert kylling

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

Nudler

125 g eggnudler

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. Ha maisstivelsen på en tallerken, og vend kyllingen i den.
- 2 Nudler:** 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.