



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Gochujangnudler med kylling, svampe og cashewnødder

## Det skal du have

125 g nudler  
300 g kyllingeinderfilet  
100 g champignoner  
1 stk pak choy  
1 stk løg  
2 fed hvidløg  
½ pose grøntsagsbouillon  
1 spsk gochujang chilipaste  
2 spsk sojasauce  
1 spsk sesamolie  
1 pose cashewnødder

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
sukker <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kom nudlerne i og kog 5 min. Hæld vandet fra og skyl nudlerne under koldt vand. Lad vandet dryppe af og bland en smule olie i for at forhindre at nudlerne klæber sammen.
- Kylling:** Skær kyllingen i mindre stykker. Varm lidt olie op til høj varme på en stor stegepande. Steg kyllingen 5-6 min. og vend det rundt til det er gennemstegt. Krydr med lidt salt og peber og læg kyllingen til side på en tallerken.
- Grønt:** Skær champignon i kvarte. Skær pak choy i strimler og skyl det. Pil løg og hvidløg og hak begge. Kom lidt mere olie på panden. Svits løgene i 1 min. Tilsæt hvidløg og svits i 30 sek. Tilføj svampene og sautéer i 4-5 min. Kom pak choy på og steg i 1 min.
- Sauce:** Bland 1 dl vand, bouillon, gochujang (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), sojasauce, sesamolie og 1 spsk sukker i en lille skål.
- Kom de kogte nudler på panden og hæld saucen over. Tilsæt kyllingen, bland sammen og kog det hele op. Servér med cashewnødder på toppen.