



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingekødboller i hoisinsauce med lynstegte nudler og grønt

Kyllingekødboller

300 g hakket kylling
1 spsk hoisinsauce
1 tsk sesamolie
1 pose sesamfrø
1 spsk mel* ^b

Lynstegte nudler og grønt

125 g nudler
½ stk rød chili
200 g champignoner
150 g grønne bønner
½ tsk sesamolie
2 spsk vand ^b

Hoisinsauce

1½ spsk hoisinsauce
½ pose sød chilisauce

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Kyllingekødboller:** Rør kødet med hoisinsauce (gem resten), mel, salt og peber. Form til små kødboller med en lille ske. Varm sesamolie (resten skal bruges senere) op på en pande ved god varme og steg kødbollerne 6-8 min. Drys sesamfrø over og vend dem jævnlige.
- 2. Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog nudler i 3 min. uden låg. Skyl i koldt vand bagefter.
- 3. Hoisinsauce:** Kom resten af hoisinsaucen og sød chilisauce på panden med kødboller og ryst den, så sauce bliver jævnt fordelt over kødbollerne. Sæt dem til side på en tallerken.
- 4. Grønt:** Skyl chili, fjern kerner og frøvægge og snit den fint (undlad eller reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Rens svampene og skær i halve. Skyl bønnerne, del på tværs i store stykker. Kom sesamolie på panden og lynsteg chili, svampe og bønner 3-4 min.
- 5. Lynstegte nudler og grønt:** Bland nudler med grøntsagerne og lynsteg et kort øjeblik inden kødbollerne vendes i. Tilsæt vand og vend det hele godt rundt og servér.

**TIPS!**

Frys kødet ned, hvis ikke du kan nå at lave retten senest dagen efter levering.

* Du kan udskifte ingrediensen med et alleraivenligt alternativ