



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
Kycklinglårfile 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 kycklinglårfile i bitar.
3. **Kinesisk kycklingwok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller stekpanna. Krydda kycklinglårfile 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 i 7-8 min.
5. Servera kinesisk kycklingwok med äggnudlar.