



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitrussteckt kylling med wokkede grønnsaker, nudler og søt chilisaus

Nudler

125 g eggnudler

Wokkede grønnsaker

½ stk rød paprika

1 stk rødløk

1 stk brokkoli

75 g strimlet grønnkål

Sitrussteckt kylling

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1 pakke sitruskrydder

Tilbehør

1 pakke sweet chili-saus

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Nudler: Tilbered nudlene som anvist på pakken.

2. Wokkede grønnsaker: Skyll og kutt paprikaen i tynne strimler. Skrell og kutt løken i tynne båter. 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, løken, brokkolien og grønnkålen i 2–3 minutter. Vend på grønnsakene underveis, og krydre med salt. Ha grønnsakene over på et fat.

4. Sitrussteckt kylling: Skjær kyllingen i strimler. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek kyllingstrimlene under omrøring i 4–5 minutter. Krydre med sitruskrydderet. Ha grønnsakene tilbake i pannen.

5. Servering: Bland sammen nudlene, kyllingen og grønnsakene. Server den søte chilisausen til retten.



TIPS!

Bland gjerne den søte chilisausen inn med de wokkede grønnsakene og kyllingen før servering!