



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingwok med brokkoli og paprika, soya- og ingefærsaus og eggenudler

## Nudler

125 g eggnudler

## Kyllingwok

1 stk brokkoli  
1 stk rød paprika  
½–1 pakke finkuttet ingefær,  
hvitløk og chili  
300 g strimlet kyllingfilet  
1 pakke soya- og  
ingefærsaus  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Topping

1 pakke hakkede peanøtter

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.

**2. Kyllingwok:** Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler.

**3. Kyllingwok, fortsettelse:** 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. Krydre med salt og pepper, og legg kyllingen over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek grønnsakene i 4–5 minutter. Bland inn ingefærblandingen, nudlene, kyllingen, soya- og ingefærsausen og 1 dl vann. La woken småkoke i 2–3 minutter, til alt er gjennomvarmt.

**4. Topping:** Topp woken med de hakkede peanøttene ved servering.