



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Spicy kylling med soya- og ingefærnudler, peanøtter og søt chilisaus

**Soya- og ingefærnudler**  
125 g nudler  
½-1 pakke soya- og ingefærsaus

**Wokede grønnsaker**  
1 stk rød paprika  
1 stk rødløk  
75 g grønnkål

**Spicy kylling**  
320 g utbenet kyllinglår u/skinn  
½-1 pakke chiliflak

**Servering**  
1 stk lime  
½-1 pakke søt chilisaus  
1 pakke peanøtter

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Soya- og ingefærnudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Sil vannet fra de ferdigkokte nudlene og vend inn soya- og ingefærsaus.
- 2. Wokede grønnsaker:** Skyll og kutt paprikaen i tynne strimler. Skrell og kutt løken i tynne båter.
- 3. Wokede grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en wokpanne eller en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok paprikaen, løken og grønnkålen i 2-3 minutter. Vend på grønnsakene hele tiden, og krydre med salt. Ha grønnsakene over på et fat.
- 4. Spicy kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek kyllingen under omrøring i 4-5 minutter, eller til den er gjennomstekt. Krydre med chiliflakene og litt salt.
- 5. Servering:** Kutt limen i båter. Bland sammen kyllingen og grønnsakene, og server med nudlene. Topp retten med limebåtene, den søte chilisausen og peanøttene.



## TIPS!

Behold gjerne fettene på kyllingen for bedre smak, det smelter i pannen.