



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Nudelsalat med hakket kylling og grøntsager

### Det skal du bruge

100 g glasnudler  
 ¾ fed hvidløg  
 ½ stk jalapeño, frisk  
 1 stk broccoli  
 ½ pk mynte, frisk  
 350 g hakket kylling  
 2+1½ spsk sød chilisaUCE  
 ½ stk lime  
 1½ spsk fiskesauce  
 75 g slikærter (sugar snaps)  
 ½ pose hakkede peanuts

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>  
 sukker <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Bring en stor gryde med rigeligt letsaltet vand i kog og kom nudlerne i. Tag gryden af varmen, læg låg på og lad den stå i ca. 5 min. til nudlerne er møre. Hæld dem i en si og skyl under koldt vand.
2. Hak hvidløg og chili fint **TIP:** Fjern frøægge og kerner fra chilien, hvis du ønsker retten mindre stærk. Del broccolien i små buketter og skær stokken i meget tynde skiver. Hak mynte.
3. Varm ½ spsk olie op i en wok eller dyb pande. Tilsæt kødet og vend det til det skiller ad og skifter farve. Tilsæt hvidløg, chili og broccoli og steg det hele nogle min. ved stærk varme. Kom evt. lidt vand ved.
4. Tilsæt sød chilisaUCE og saft fra lime. Smag til med ½ tsk sukker og fiskesauce og lad retten stege 3-4 min. mere. Steg slikærterne med de sidste 2 min. af stegetiden. Smag til sidst til med salt og peber.
5. Bland nudler med kød og grøntsager enten i panden eller i en skål. Mix det godt og drys med mynte og peanuts. Servér retten med resten af den søde chilisaUCE.

**TIPS!**

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