



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Chow mein med hakket kylling og broccoli

## Det skal du bruge

125 g nudler  
2 fed hvidløg  
1 stk broccoli  
½ bundt forårsløg  
1 stk gulerod  
½ pose sesamfrø  
300 g hakket kylling  
1 pose østerssauce  
1 spsk sojasauce

## 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

- Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog nudlerne i ca. 3-5 min. alt efter hvor meget bid du fortrækker.
- Grøntsager:** Pil og pres hvidløg. Skyl broccoli og skær i buketter **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Skyl forårsløg og skær det i 2 cm stykker. Skræl gulerod og skær i tynde skiver.
- Chow mein:** Varm en wok/stor stegepande op med lidt olie. Steg hvidløg i 1 min. Tilsæt hakket kylling, sesamfrø, forårsløg, gulerod og broccoli og steg videre 4-5 min. Tilsæt østerssauce, soja, 1 spsk sukker og 1 spsk vand. Kog op og vend nudlerne i. Smag til med salt og peber.
- Servér retten i dybe tallerkner. Velbekomme.