



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kinesisk kycklingwok med nudlar och sesamfrön

### Kinesisk kycklingwok

Rödlök 1 st  
Röd paprika 1 st  
Pak choy 1 st  
● Olja 1 msk  
Kycklinglårfile 300 g  
● Salt ½ tsk  
Soja- och ingefärssås 1 förp  
Sesamfrön 1 förp

### Nudlar

Äggnudlar 125 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Koka upp lättsaltat vatten till nudlarna i steg 4.
2. **Förberedelser:** Strimla rödlök, röd paprika och pak choy. Dela kycklinglårfile i bitar.
3. **Kinesisk kycklingwok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller stekpanna. Krydda kycklinglårfile med salt och stek kycklingen ca 3 min. Tillsätt löken, paprikan, sesamfrön och soja- och ingefärssås. Stek ytterligare ca 3 min, tills såsen kokat ihop och kycklingen är helt genomstekt. Vänd ner pak choy.
4. **Nudlar:** Koka äggnudlar enligt tidsangivelse på förpackningen.
5. Servera kinesisk kycklingwok med äggnudlar.