



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Thailändsk nudelwok med kyckling och jordnötter

Woksås

- Lime 1 st
- Riven ingefära 1 förp
- Vitlök 1 klyfta
- Japansk soja 1 msk
- Fisksås ½ förp
- Srirachasås ½ förp
- Socker ½ msk
- Olja ½ msk

Nudelwok

- Risnudlar ½ förp
- Morot 1 st
- Vitkål 300 g
- Kycklingfilé strimlad 250 g
- Olja 1 msk
- Salt 2 krm

Till servering

- Babyspenat 50 g
- Hackade jordnötter 1 förp

Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Socker, Svartpeppar

- 1. Förberedelser:** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola kallt och klipp nudlarna ett par gånger. Finstrimla morot och vitkål.
- 2. Woksås:** Skölj lime i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Lägg limeskal och riven ingefära i en skål och blanda ner pressad limesaft, japansk soja, fisksås, srirachasås (efter egen smak), socker och olja.
- 3. Nudelwok:** Hetta upp olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kycklingen och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Stek ca 3 min. Tillsätt de strimlade grönsakerna. Stek ytterligare ca 2 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Blanda ner nudlarna och woksåsen. Woka tills allt blir varmt.
- 4. Strimla babyspenat.** Servera thailändsk nudelwok toppad med spenat och hackade jordnötter.