



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Nudelwok Manchurian med kylling

## Kylling

280 g kyllingebryst  
1 spsk mel\* <sup>b</sup>  
1 spsk vand <sup>b</sup>

## Grønt

1 fed hvidløg  
1 stk rødløg  
½ stk ingefær  
1 stk grøn peber  
½ stk rød chili

## Nudler

125 g nudler

## Sauce

1½ spsk sød chilisaucé  
1 pose sojasauce  
½ spsk hvidvinseddike  
½ pose grøntsagsbouillon  
1 bundt forårsløg  
1 dl vand <sup>b</sup>  
1½ spsk sukker <sup>b</sup>

## Det skal du have

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

<sup>b</sup> basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Kylling:** Skær kyllingen i tern, kom i en skål og krydr med salt og peber. Tilsæt mel og rør rundt. Tilsæt herefter vand og rør sammen. Varm en stegepande med 2 spsk olie op til god varme. Steg kyllingen, så det ikke hænger sammen. Når de har fået lidt farve på begge sider tages de af og ligges på en tallerken.
3. **Grønt:** Pil hvidløg, skræl ingefær og hak begge dele fint. Skræl løg og skær det i både. Fjern kerner fra peberfrugt og skær i tern. Hak chili fint **TIP:** Justér mængden eller undlad, hvis du ikke vil have retten så stærk.
4. **Nudler:** Kog nudlerne i ca. 3-5 min. Hæld vandet fra og sæt til side.
5. **Sauce:** Varm en wok/stegepande op med lidt olie. Steg alle grøntsager i 2-3 min. Tilsæt chilisaucé, soja, hvidvinseddike, sukker, bouillon og vand. Kog det op 1-2 min. Tilsæt kylling og varm den igennem et par min. Skær forårsløg i skiver og kom dem i retten. Smag til med salt og peber. Spæd evt. til med mere vand.
6. Servér Kylling Manchurian med nudlerne eller vend det hele sammen i wokken.