



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chicken cashew med äggnudlar, pak choy och koriander

Nudlar

Äggnudlar 1 förp

Woksås

- Olja 1 msk
- Vitlök 2 klyftor
- Vetemjöl* ½ msk
- Socker 1 msk
- Japansk soja 45 ml
- Chili flakes ½ tsk
- Vatten 1 ½ dl

Wok

- Pak choy 1 st
- Kycklingfilé 300 g
- Olja 1 msk
- Cashewnötter 40 g
- Koriander 20 g

Att ha hemma ●

- Olja, Socker, Vatten, Vetemjöl*

- 1. Koka äggnudlar** enligt anvisning på förpackningen. Häll av och skölj i iskallt vatten, låt rinna av väl i ett durkslag.
- 2. Woksås:** Hetta upp neutral olja i en liten kastrull. Pressa ner vitlök och fräs hastigt. Rör ner vetemjöl, socker, japansk soja, chili flakes och vatten. Koka ihop ca 2 min. Ställ åt sidan.
- 3. Förberedelse:** Strimla pak choy. Skär kycklingfilé i tunna strimlor.
- 4. Wok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kyckling runtom ca 4 min, tills de är gyllenbruna och genomstekta. Tillsätt pak choy. Fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner kokta nudlar, woksås och cashewnötter. Woka ihop så att nudlarna blir varma.
- 5. Grovhacka koriander** och strö över woken. Om ni vill, toppa med lite extra chili flakes. Servera direkt.