



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Asiatisk nudelsalat med sprødstegt kylling, kinakål og ingefær/koriandersauce

Det skal du bruge

125 g nudler
1 pose majsstivelse
1 stk gulerod
1 stk skalotteløg
½ stykke kinakål
300 g kyllingeinderfilet
½+½ pk koriander, frisk
3 spsk sojasauce
1 stk lime
1 pose ingefær/hvidløg/chili i olie

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b
sukker ^b

^b basisvare

- 1. Nudler:** Tilbered nudlerne som anvist på pakken eller 3-5 min. Sigt vandet fra de kogte nudler og skyl dem hurtigt i koldt vand.
- 2. Grøntsager:** Skræl gulerod og pil skalotteløg. Skær gulerod i tynde strimler og løget i tynde skiver. Skær kinakålen i strimler. Skyl, tør og hak alt korianderen groft.
- 3. Sprødstegt kylling:** Dup kyllingen tør med køkkenrulle og skær i mindre stykker. Vend kyllingen i majsstivelsen. Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt en god mængde olie. Steg kyllingen i 2-3 min. så den bliver sprød og pas på ikke at brænde den på. Lad kyllingen dryppe af på køkkenrulle og krydr med salt og peber.
- 4. Ingefær/koriandersauce:** Kom ingefær/hvidløg/chili blandingen i en skål og bland med soja, 1 spsk olivenolie, 1 tsk sukker, saften fra lime og halvdelen af korianderen.
- 5. Nudelsalat:** Bland nudlerne sammen med halvdelen af ingefær/koriandersaucen og grøntsagerne. Kom det over på et stort fad og top med sprød kylling og hakket koriander. Servér resten af ingefær/koriandersaucen til.