



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kycklingwok med färsk ingefära, lime och salladskål

### Woksås

Ingefära 1 bit  
Lime 1 st  
Japansk soja 2 msk  
● Vatten ½ dl  
● Socker 1 tsk  
Chili flakes 2 krm  
Vitlök 1 klyfta

### Wok

Äggnudlar 1 förp  
Morot 1 st  
Salladskål 300 g  
Rödlök 1 st  
Japansk soja 1 msk

### Kyckling

Kycklingfilé strimlad 300 g  
Majsstärkelse 1 påse

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Spola kallt.
2. **Förberedelser:** Skala och hacka ingefära. Skala och skär morot i sneda skivor. Skär salladskål i mindre bitar. Klyfta rödlök. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet.
3. **Woksås:** Lägg ingefäran i en mixerbunke. Tillsätt japansk soja, vatten, socker, chili flakes (efter önskad styrka), pressad saft från den använda limen och pressad vitlök. Mixa till en sås med stavmixer.
4. **Wok:** Hetta upp rikligt med olja i rymlig stekpanna eller wok. Fräs morot och salladskål på hög värme ca 3 min. Tillsätt rödlök och fräs ytterligare ca 2 min. Lägg upp på ett fat.
5. **Kyckling:** Lägg strimlad kycklingfilé på en tallrik, krydda med salt och pudra över majsstärkelse. Hetta upp rikligt med neutral olja i den använda woken. Stek kycklingen på hög värme ca 5 min, tills den är helt genomstekt. Sänk värmen.
6. **Wok:** Lägg tillbaka grönsakerna i pannan. Tillsätt äggnudlar och woksås. Låt allt bli varmt under omrörning ca 2 min, tills såsen tjocknat något. Smaka av med lite soja.
7. Strö limeskalet över kycklingwoken. Servera direkt!