



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sitrusstekt kylling med wokkede grønnsaker, nudler og søt chilisaus

## Nudler

125 g eggnudler

## Wokkede grønnsaker

½ stk rød paprika  
1 stk rødløk  
1 stk brokkoli  
75 g strimlet grønnkål

## Sitrusstekt kylling

320 g utbenet kyllinglår  
u/skinn  
1 pakke sitruskrydder

## Tilbehør

1 pakke sweet chili-saus

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.

**2. Wokkede grønnsaker:** Skyll og kutt paprikaen i tynne strimler. Skrell og kutt løken i tynne båter. Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i tynne staver.

**3. Wokkede grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en wokpanne eller en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok paprikaen, løken, brokkolien og grønnkålen i 2–3 minutter. Vend på grønnsakene underveis, og krydre med salt. Ha grønnsakene over på et fat.

**4. Sitrusstekt kylling:** Skjær kyllingen i strimler. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek kyllingstrimlene under omrøring i 4–5 minutter. Krydre med sitruskrydderet. Ha grønnsakene tilbake i pannen.

**5. Servering:** Bland sammen nudlene, kyllingen og grønnsakene. Server den søte chilisausen til retten.



## TIPS!

Bland gjerne den søte chilisausen inn med de wokkede grønnsakene og kyllingen før servering!