



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Hurtig kyllingewok med nudler

### Nudler

125 g nudler

### Kyllingewok

½ bundt forårsløg  
1 stk lime  
300 g hakket kylling  
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie  
100 g coleslaw-blanding  
½ pose østerssauce  
½ pose sesamololie  
½ spsk fiskesauce

### Servering

½ pose hakkede peanuts  
1 pk koriander, frisk

### Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Nudler:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kom nudlerne i og kog 5 min. Hæld vandet fra og skyl nudlerne under koldt vand.
- 2. Forberedelse:** Skyl forårsløg og skær i skiver. Skær lime i både.
- 3. Kyllingewok:** Varm en wok/stor pande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Kom kødet på og hak det fra hinanden. Steg til det bliver gyldent og lidt sprødt. Tilsæt ingefær/hvidløg/chili olie og coleslaw-blandingen og steg i 1 min. Tilføj østerssauce, sesamololie og fiskesauce og vend godt sammen. Kom forårsløg i til sidst.
- 4. Servering:** Vend nudlerne i wokken og kog op. Top retten med hakkede peanuts og koriander og server med limebåde.