



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!