



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Chilistekt kyllinglårfilet med sprøstekt ingefær og hvitløk, servert med brokkoli og eggenudler

Eggenudler

125 g eggnudler
1 pakke soya- og ingefærsaus

Sprøstekt ingefær og hvitløk

1 bit ingefær
1 stk hvitløksfedd

Chilistekt kyllinglårfilet med brokkoli

½–1 stk rød chili
½–1 stk gul løk
½–1 stk brokkoli
320 g utbenet kyllinglår u/skinn
1 pakke maisstivelse
1 pakke peanøtter

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2 Sprøstekt ingefær og hvitløk:** Skrell ingefæren og hvitløken, og kutt dem i strimler på tykkelse med fyrstikker. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek ingefæren og hvitløken i 2–3 minutter, til de er sprø. Legg strimlene over på et kjøkkenpapir.
- 3 Chilistekt kyllinglårfilet med brokkoli:** Skyll og kutt chilien i skiver. Skrell og kutt løken i strimler. Del brokkolien i små buketter. Skrell brokkolistilken, og kutt den i tynne staver. Del kyllingen i strimler, og vend dem med maisstivelsen i en bolle.
- 4 Chilistekt kyllinglårfilet med brokkoli, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 2 til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og chilien i 1–2 minutter, til kyllingen er gyllen. Legg kyllingen over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek brokkolien og løken i 2–3 minutter. Ha kyllingen tilbake i stekepannen, og varm opp. Krydre med salt og pepper, og dryss over peanøttene.
- 5 Eggenudler, fortsettelse:** Hell vannet av de ferdigkokte nudlene, og vend inn woksausen.
- 6 Servering:** Fordel nudlene, kyllingen og grønnsakene på tallerkener, og topp med den sprøste ingefæren og hvitløken.

Tips fra kokken: Du kan også wokke kyllingen med hvitløken og ingefæren, hvis du synes det er enklere.