



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Gochujang nudler med svampe, kylling og cashewnødder

Det skal du bruge

250 g nudler
300 g kyllingeinderfilet
125 g champignoner
1 stk pak choy
1 stk løg
2 fed hvidløg
½ pose grøntsagsbouillon
1 spsk gochujang chilipaste
2 spsk sojasauce
1 spsk sesamolie
1 pose cashewnødder

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 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. Lad vandet dryppe af og bland en smule olie i for at forhindre at nudlerne klæber sammen.
- 2 Kylling:** Skær kyllingen i mindre stykker. Varm lidt olie op til høj varme på en stor stegepande. Steg kyllingen 5-6 min. og vend det rundt til det er gennemstegt. Krydr med lidt salt og peber og læg kyllingen til side på en tallerken.
- 3 Grønt:** Skær champignon i kvarte. Skær pak choy i strimler og skyl det. Pil løg og hvidløg og hak begge. Kom lidt mere olie på panden. Svits løgene i 1 min. Tilsæt hvidløg og svits i 30 sek. Tilføj svampene og sauté i 4-5 min. Kom pak choy på og steg i 1 min.
- 4 Sauce:** Bland 1 dl vand, bouillon, gochujang (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), sojasauce, sesamolie og 1 spsk sukker i en lille skål.
- 5** Kom de kogte nudler på panden og hæld saucen over. Tilsæt kyllingen, bland sammen og kog det hele op. Servér med cashewnødder på toppen.

Allergener

Cashewnødder, Gluten, Hvede, Nødder, Sesamfrø, Soja

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.647 kj / 872 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	21,3 g
heraf mættede fedtsyrer	7,2 g
Kulhydrat	110,3 g
heraf sukkerarter	12,9 g
Protein	59,6 g
Salt	5,9 g
Kostfibre	4,6 g