

Kylling i wok med nudler

4 personer

Ingredienser

Ca. 600g Danpo kyllingefilet eller strimler
2 spsk. sesamolie
1 broccoli i buketter
2 skivede rødløg
1 strimlet rød peberfrugt
Ca. 250g strimlet kinakål eller 150g strimlet
hvidkål
2 revne eller snittede gulerødder
1 pakke søde ærter ca. 50g (deles)
2-3 fed hvidløg i tynde strimler
1 tsk rød karrypasta (eller pulver)
3 spsk. sojasovs
3 spsk. sød chili
1 økologisk lime
Salt
2 pakker nudler
1 spsk sesamfrø
Evt. frisk basilikum og koriander

Tilberedning

Kog pastaen efter anvisningen på pakken og hæld vandet fra.

Varm en wok eller stegepande, tilsæt olie og steg kyllingen cirka 5-6 minutter. Tilsæt grøntsagerne. Start med broccoli og svits i ca. 2 minutter. Derefter tilsættes løg, peberfrugt, kina- eller hvidkål, gulerødder, ærter, slut af med hvidløg. Det hele svitses yderligere nogle minutter.

Tilsæt karrypasta, soja, sød chili. Kog yderligere 1 minut og vend nudlerne. Smag til med salt, saft og skal af limefrugt. Drys med sesamfrø og evt. frisk basilikum og koriander.

