

Thai Chicken Noodles

10 portioner

Ingredienser

750 g Danpo strimlet lårkød
3/4 dl soja
3/4 dl sød chili sauce
1 spsk knust ingefær
500 g nudler
500 g groftsnittet spidskål
300 g sukkerærter eller slikærter
8 forårsløg
Olie
Fiskesauce
1 bdt. frisk koriander

Tilberedning

Læg kødet i en marinade af soja, chilisaucen og ingefær og lad det trække mindst 30 min. i køleskabet.

Tilbered nudlerne som anvist.

Halver sukkerærterne på langs og snit forårsløgene.

Tag kødet op af marinaden og lad det dryppe godt af.

Lynsteg kødet 3-4 minutter og læg det til side.

Lynsteg kål, sukkerærter og forårsløg nogle minutter så grønsagerne stadig har bid.

Kom nudlerne ved, lynsteg endnu et par minutter og smag til med fiskesauce.

Bland med kylling og drys godt med koriander.

Server med brød samt ekstra soja og chilisaucen.

