

# 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, 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.

