

inköpslistan.se

Av: Joakim

4 port

Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat

ASIATISK KYCKLINGWOK

Servera eventuellt med extra soja.

Ingredienser

500 g kycklingfile *(Kycklingfärs)*
2 knippen salladslök
1 st chili, röd
2 klyftor vitlök
200 g nudlar, glas
1 kruka koriander
2 msk sesamolja
2 msk rapsolja
1/2 dl soja *(Japansk)*
1/2 tsk salt *(Efter smak)*
1 krm svartpeppar *(Nymalen)*

Gör så här

1. Ansa och grovstrimla salladslöken. Kärna ur och strimla chilin. Skala och skiva vitlöken.

2. Tillaga nudlarna enligt anvisning på förpackningen. Spola av med kallt vatten och låt rinna av.

3. Stek färsen i 2 msk sesamolja och 2 msk rapsolja tills den fått fin färg. Tillsätt salladslök, chili och vitlök och låt steka med ca 2 min. Krydda med 1/2 tsk salt och 1 krm peppar.

4. Blanda ner nudlarna och låt dem bli varma. Häll över 1/2 dl soja och repa över bladen från koriandern.