



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Skaldjur, Huvudrätt, Fest

BAMI GORENG

Ingredienser ▮

3 liter vatten
 1,5 tsk salt
 300 g udonnudlar (eller tunn spagetti)
 300 g kycklingbröst
 250 g kinakål
 4 st sticklökar
 4 stjälkar bladselleri
 1 st liten peperoni
 2 st vitlöksklyftor
 5 msk olja
 250 g skalade räkor
 2 dl hönsbuljong
 2 msk sojasås

Gör så här ▮

Koka upp vatten och salt i en kastrull. Lägg ned pastan i det kokande vattnet och koka den al dente ca 8 minuter. Låt pastan rinna av i durkslag. Skölj och torka kycklingköttet och skär det i 1 cm tjocka strimlor. Ansa och finstrimla kålen. Putsa och skär löken tunt. Skölj sellerin i ljummet vatten, dra bort grova trådar och skär sellerin i tunna skivor. Ansa, dela och skär peperonin i små tärningar. Skala och finhacka vitlöken. Värm 4 matskedar olja i en wok, stek köttet 2 minuter på alla sidor och ta upp det. Blanda de skurna grönsakerna, lägg ned dem i oljan och stek dem 5 minuter under omrörning. Tillsätt räkor och kycklingkött, hönsbuljong och sojasås. Smaka av med salt och låt rätten sjuda några minuter under lock på svag värme. Värm nudlarna i 1 matsked olja i en annan panna. Bland grönsaker och nudlar och servera.