

inköpslistan.se

Av: Carina

2 port

Kyckling, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

CARINA´S THAINUDLAR & KYCKLINGFRÄS

Ingredienser

200 g kyckling, grillad
2 pkt nudlar, övriga
(gärna med Thaismak)
1/2 dl grädde, mellan
1 krm salt
1 msk rapsolja
1/2 dl vatten

Gör så här

Dela kycklingen i småbitar(typ salladskyckling) och fräs försiktigt i 1msk olja i stekpanna. Tillsätt en påse thaikrydda (från nudlarna) grädden samt vatten och rör om, låt sjuda någon minut

Koka upp ca.1 l vatten med 1krm salt,
lägg i thainudlarna och rör om då och då.Koka några minuter och häll bort vattnet.

Kryddpåsarna från nudlarna: den ena strör du över kycklingfräset och rör om, den andra använder du antingen i nudelpannan eller kryddar med på den färdiga rätten.

Enkelt,gott och uppskattat!
Smaklig måltid