

- ▮ 2 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Budget, Lättlagat



bild saknas

CARINA´S THAINUDLAR & KYCKLINGFRÄS

Ingredienser ▮

200 g kyckling, grillad
2 pkt nudlar, övriga
(*gärna med Thaismak*)
 $\frac{1}{2}$ dl grädde, mellan
1 krm salt
1 msk rapsolja
 $\frac{1}{2}$ dl vatten

Gör så här ▮

Dela kycklingen i småbitar (typ salladskyckling) och fräs försiktigt i 1 msk 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 1 krm 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