

inköpslistan.se

Av: Mamma ce

- 2 port
- Kyckling, Huvudrätt

WOKAD KYCKLINGFILE MED NUDLAR OCH OSTRONSÅS

Ingredienser

400 g kycklingfile *(strimlad)*
2 msk soja
2 msk rapsolja
1 st chili, röd *(strimlad)*
1 msk ingefära, färsk *(strimlad)*
2 klyftor vitlök *(finhackad)*
300 g svamp *(blandade sorter)*
3 st salladslök *(skurna på diagonalen)*
1 st salladskål *(strimlad)*
3 msk ostronsås
120 g äggnudlar

Gör så här

Blanda kycklingen med en msk soja och ställ åt sidan. Koka nudlarna.

Hetta upp oljan i en stekpanna. Tillsätt chili, ingefära, vitlök. Tillsätt sedan kycklingen och woka ca 1-2 minuter.

Tillsätt sedan svampen och salladslöken. Woka 1 min. Tillsätt sedan kålen och ostronsåsen. Häll woken över nudlarna och blanda.