

- ▮ 2 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt

bild saknas

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.