

Oppskrift

# Nudelsalat med strimlet kyllingfilet og ingefær- og soyasaus



Kok nudler etter anvisning på pakken og avkjøl raskt i kaldt vann. Ha i litt olje slik at den ikke klitrer seg fast.

2

Bland sesamolje og krydder i en bolle. Bland strimlet kyllingfilet i krydderoljen.

3

Finsnitt kål så tynt som mulig. Skrell og del gulrøtter i diagonale skiver, så i fyrstikktynde biter. Del sukkererter i to og vårløk i tynne skiver.

4

Stek strimlet kyllingfilet over to omganger i 1 ss olje i en stor panne, wok eller gryte. Sett til side.

5

Ha 1 ss olje i pannen og stek grønnsakene over to omganger. Legg til side.

6

Ha 1 dl vann i pannen, smuldre i buljongterning og ha i revet ingefær, revet hvitløk, soyasaus og Oystersauce. Kok opp og skrap bunnen på pannen.

7

Ha i nudler og vend inn med sausen.

8

Ha i grønnsaker og kylling. Hakk koriander og chili, vend inn og server.

God både varm, lun og helt avkjølt.

9

**Tips!** Ristede sesamfrø er godt som dryss ved servering. Finner man ikke Oystersauce/ Østerssaus, kan soyasaus blandet med en jevning av maisena og vann, i tillegg til litt sukker eller honning, erstatte denne.

## Produkter i denne oppskriften

Ky.filet Strimlet Singelfr 5kg Fr Enh



## Ingredienser

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Brede risnudler             | 200 g |
| Sesamolje                   | 2 ss  |
| Five-spice krydder          | 1 ts  |
| Prior Kyllingfilet strimlet | 500 g |
| Vegetabilsk olje            | 3 ss  |
| <b>Salat</b>                |       |
| Rødkål                      | 200 g |
| Gulrøtter                   | 3 stk |
| Sukkererter                 | 150 g |
| Vårløk                      | 2 stk |
| Vann                        | 1 dl  |

## Salat

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Kyllingbuljong-terning | 0,25 stk  |
| Ingefær, revet         | 1 ss      |
| Hvitløksfedd           | 3 stk     |
| Soyasaus               | 4 ss      |
| Oystersauce            | 0,5 dl    |
| Koriander              | 0,5 potte |
| Rød chili              | 0,5 stk   |