



Oppskrift

Strimlet kyllingfilet med peanøttsaus og kokos



Asiatisk oppskrift med nudler, grønnsaker og kylling. Nam!

1

Slik gjør du

Skrell sjalottløk og kutt den i båter. Finhakk hvitløk. Skrell ingefær og skjær den i tynne skiver. Varm olje i en tykkbunnet gryte. Finhakk chili. La løk, hvitløk, ingefær og chili surre litt. Ha i peanøttsmør og kokosmelk. Kok opp under omrøring.

2

Strimle kylling og grønnsaker

Skjær kyllingkjøttet i mindre strimler. Ha kjøttet i gryten og la alt småkoke i ca. 10 min. Tilbered nudler som anvist på pakken. Strimle paprika og vårløk. Ha det i gryten sammen med saft av 1 lime.

3

Server

Server med peanøttsaus med nudler og fersk koriander.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	400 g
Sjalottløk	3 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Frisk Ingefær, finhakket	4 cm
Rød chili (finhakket)	0,5 stk
Nøytral olje	2 ss
Peanøttsmør	1,5 dl
Kokosmelk	1 boks
Nudler	200 g
Paprika	1 stk
Vårløk	4 stk
Lime	1 stk
Koriander	1 stk

Allergener

- Peanøtter
- Gluten
- Egg