Wok med Kylling

Antal portioner:
10

Asiatisk inspireret wok med kylling, sprøde grøntsager, nudler og en cremet kokosmælkssauce. Hurtig at lave og fuld af smag - en favorit blandt spejdere.

Opskrift

Ingredienser til 10 personer

Indkøbsliste:

- 7-8 æg
- 1 kg kyllingebryst
- 2,5 spsk gul karrypasta
- 2-3 løg
- 2,5 tsk frisk ingefær, revet
- 7-8 fed hvidløg
- 500 g broccoli
- 2-3 røde peberfrugter
- 375 g gulerødder
- 1 liter kokosmælk
- 750 g nudler (wok-nudler eller æggenudler)
- 250 g baby spinat
- 10 spsk sesamolie
- Salt og peber

Til servering:

- Cashewnødder
- Forårsløg
- Frisk koriander

Fremgangsmåde:

1. Pisk æggene sammen og lav en luftig omelet. Skær i strimler og læg til side.
2. Skær kyllingen i tern og steg den gyldne i karrypasta og olie.
3. Tilsæt løg, ingefær og hvidløg. Steg kort.
4. Tilsæt alle grøntsager (undtagen spinat) og steg på høj varme.
5. Hæld kokosmælk i og bring i kog.
6. Kog nudler efter anvisning på pakken.
7. Bland omelet, nudler og spinat i wokken.
8. Smag til med salt og peber.
9. Server og top med cashewnødder, forårsløg og koriander.