Wok med Kylling

Antal portioner:
20

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 20 personer

Indkøbsliste:

- 15 æg
- 2 kg kyllingebryst
- 5 spsk gul karrypasta
- 5 løg
- 5 tsk frisk ingefær, revet
- 15 fed hvidløg
- 1 kg broccoli
- 5 røde peberfrugter
- 750 g gulerødder
- 2 liter kokosmælk
- 1,5 kg nudler (wok-nudler eller æggenudler)
- 500 g baby spinat
- 20 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.

Tips: Brug flere wokpander eller store pander. Steg i omgange for bedst resultat.