



PASTA

Nudlar med kyckling

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Dessa nudlar med kycklingfärs går så snabbt att tillaga och kan ju göras hur nyttiga som helst.



INGREDIENSER

nudlar till 4 personer
500 gram kycklingfärs
1 msk tamarisoja
1.5 msk sesamolja
1 solo vitlök
1 msk kinesisk soja
finhackad röd chili ca 1-2 cm
strimlad purjolök (ca 10 cm) den gröna delen
strimlad morot
strimlad röd paprika
skivade champinjoner
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tillred nudlarna efter anvisning på paketet.
- 2** Stek upp kycklingfärsen tillsammans med rapsolja.
- 3** Tillsätt svampen och låt steka med en stund. Tillsätt sedan resen av grönsakerna, chilin och vitlöken. Låt fräsa en liten stund, grönsakerna ska vara krispiga.
- 4** Tillsätt de avrunna nudlarna i kycklingröran, tillsätt soja, sesamolja och svartpeppar efter smak. Rör om ordentligt och när allt är blandat och lägg upp på ett serveringsfat och strö gärna över persilja eller koriander.