

på tallriken

Kycklingwok med sjögräsnudlar



4 personer:

- 500 g kycklingfile
- 1 vitlöksklyfta
- 2 msk rapsolja
- 1 msk färskrivin ingefära
- 2 msk ketjap manis (indonesisk sojasås)
- 3 msk sweet chilisås
- 2 msk japansk soya
- salt och vitpeppar
- 500 g frysta wokgrönsaker
- 1 påse 200g sjögräsnudlar
- 1 röd chili
- 1 lime

Topping:

- 100 g cashewnötter
- 1 kruka koriander
- Sweet Chilisås
- Limeklyftor

Gör så här:

1. Strimla kycklingen, skala och finhacka vitlöken samt ingefäran och chilin.
2. Hetta upp en wokkpanna och woka kyckling, vitlök och ingefäran någon minut. Smaksätt med salt, peppar, ketjap manis, japansk soya och sweetchilisås.
3. Tillsätt grönsakerna och stek några minuter till. Blanda ner sjögräsnudlar och låt dra en liten stund.
4. Lägg upp på tallrikar och strö över grovt hackade cashewnötter, färsk koriander och dekorera med en limeklyfta.
5. En skål med sweet chilisås att klicka över är inte fel.