

Wok

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 2 spsk. olie til stegning
- 1 god spsk. karry (med top)
- 400 g kyllingebryst
- lidt salt og peber
- 1 gul peberfrugt og 1 rød peberfrugt
- 2 rødløg
- 100 g frosne grønne bønner
- 100 g sukkerærter
- 2-3 gulerødder
- 150 g broccoli
- 2 dåser kokosmælk (8 dl i alt)
- 150 g nudler
- smag til med ekstra salt + peber

Sådan gør du

1. Start med at gøre grøntsagerne klar som på billedet, i strimler, både og buketter.
2. Kom lidt olie i en wok og svits karry af her i
3. Vend kyllingen rundt i karryen til den er brunet af og drys med salt og peber.
4. Tilføj så grøntsagerne og vend det rundt i 5 minutters tid
5. Kom kokosmælk ved og lad det simre i 10 minutters tid.
6. 4 minutter inden servering vendes nudlerne i og det smages til med ekstra salt og peber