



# Kylling wok med nudler

PORSJONER: 2-4

FORBEREDELSE: 15 MIN

TILBEREDING: 15-20 MIN

## Ingredienser

- ca 400 gram kyllingfilet
- 1-2 poser med woksaus
- 1 pk nudler
- salt og pepper
- Brokkoli
- olje til smøring
- 1/2 rødløk
- Halv bunt vårløk
- 3 gulrøter i strimler



## Fremgangsmåte

1. Kutt opp grønnsaker hjemme og ha i oppbevaringsbokser,.
2. Del kyllingen i passende stykker.
3. Start med å steike kyllingen i litt olje, sett til side.
4. Du kan enten lage på to varmekilder, steke grønnsakene og koke nudler i gryte, eller koke opp nudlene først, ha de over i en gryte under lokk sammen med kyllingen.
5. Når grønnsakene har fått et par minutter og er litt møre vender du inn sausen. .
6. Bland så alt i en gryte/holder og nyt!.

