

Kylling med broccoli og nudler

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

100 g kyllingebryst i små tern
2 store håndfulde broccolibuketter, fra
frost
1 lille drys røget paprika
1 dl fed kokosmælk
50-70 g risnudler
Kogende vand
Salt
Olivenolie til stegning

Topping: 1 spsk. græskarkerner

Beskrivelse

Kom risnudlerne i en skål, og hæld kogende vand over fra elkedlen. Lad dem stå på køkkenbordet i 10 minutter, til de er bløde. Hæld vandet fra.

Steg kyllingetern og de frosne broccolibuketter i olivenolie på en varm pande. Del evt. broccolien i mindre stykker, når den er tøet op. Krydr med salt og røget paprika, og steg i 3-4 minutter under jævnlig omrøring.

Tilsæt kokosmælk. Læg låg på panden, og lad det simre i 5-6 minutter, indtil kyllingen er gennemstegt, og broccolien er mør.

Vend risnudlerne i kokossaucen på panden, og lad retten varme igennem i 1 minut, så nudlerne suger smagen til sig.

Hæld retten op i en dyb tallerken, og drys græskarkerner over.