



Ingredienser

2 rødløg
2 hvidløgsfed
500 g broccoli
1 rød peberfrugt
2 kyllingefileter
olie
5 tsk. karry
150 g ægnudler

Marinade:

1 dl kokosmælk
saften fra en ½ citron
4 tsk. sukker
3 spsk. soja

Beskrivelse

Pil løgene og skær det i smalle både. Pil hvidløgsfeddene. Skær broccolihovedet i små buketter og skær peberfrugten i tern.

Kog nudlerne.

Skær kyllingefileterne i 2 cm tykke skiver på den korte led.

Bland marinaden i en skål.

Kom olie på en wokpande og steg løgene. Steg dem under omrøring i nogle minutter. Pres hvidløgsfeddene over. Tilsæt karry. Skru ned for varmen og steg videre under jævnlig omrøring et par minutter.

Hæld nudlerne i et dørslag til afdrypning.

Tilsæt kyllingestykkerne til panden og steg under omrøring til de er blevet brune.

Tilsæt broccoli, peberfrugt og marinade. Steg videre under omrøring i ca. 3 minutter.

Bland nudlerne i og smag til med soja og sukker.