

### **Ingredienser:**

200 g kyllingefilet eller brystkød i strimler  
2 fed hakkede hvidløg  
1 groft hakket løg  
1 dl Oystersauce (østerssauce, smager ikke af fisk)  
125 – 130 g tørrede kinesiske ægnudler  
1 peberfrugt i strimler (grøn eller rød)  
2 spsk. sød chili sauce  
150 g rejer  
Olie til stegning  
Salt og peber

### **Tilberedning:**

1. Kog nudlerne efter anvisningen på pakken, (tilsæt gerne 2 spsk. olie i kogevandet, så klister nudlerne ikke) når nudlerne er kogt hældes de i en si så de kan dryppe af
2. Svits kødstrimlerne i 2 spsk. olie til de er næsten møre, tag kødet op. Svits løg og hvidløg i 2 spsk. olie, til det hakkede løg lige har taget farve
3. Tilsæt de kogte nudler, kød, peberfrugt, Oystersauce og chili sauce, bland det hele godt og varm godt igennem, smag til med salt og peber  
Strø rejerne på retten (retten må ikke stege eller koge mere)
4. Pynt evt. retten med lidt grofthakket persille

### **Tips:**

Server gerne retten i panden, på bordet

## **Kyllingekød i Oyster sauce**

(2 personer)



(Foto stjålet fra nettet)

### **Evt:**

Har man en rest tilberedte grøntsager, tilsæt da gerne disse, sammen med nudler, kød, etc.  
(Tilsæt evt. lidt ekstra Oystersauce, efter egen smag)