

Ingredienser:

100 g kinesiske ægnudler
100 g kyllingekød i strimler
50 - 100 g bønnespirer
150 g rejer
2 forårsløg, hakkede
1 fed presset hvidløg
½ rød peber, skåret i tynde strimler
½ grøn peber, skåret i tynde strimler
1 tsk. karry
2 dl kyllingefond / bouillon
Olie
1 spsk. soyasauce

Tilberedning:

1. Nudlerne koges knapt færdige, ellers iflg. anvisning på emballagen
2. Varm olie i en wok eller sautépande
3. Svits karry, hvidløg og kød i ca. 2 min. tag det op
4. Tilsæt lidt olie, rød og grøn peber, steg ca. 3 min. eller til de er sprøde
5. Tilsæt fond / bouillon, kød, bønnespirer, forårsløg, rejer og soyasauce, rør godt i blandingen
6. Nudlerne vendes forsigtigt i retten
7. Lad retten simre ved svag varme, til nudlerne er opvarmet
8. Smag til med salt, og evt. lidt chili, ekstra hvidløg, karry, etc. efter smag

Tips:

Man kan sagtens erstatte nogle, eller tilsætte andre af årstidens friske grøntsager

Kyllingekød og rejer, med ægnudler

(2 personer)

