

### ***Ingredienser:***

250 g kyllingebryst i strimler (uden skind og ben)  
1 æggehvite  
4 spsk. olie  
Lidt frisk eller tørret ingefær  
2-3 forårsløg  
1 stilk bladselleri  
1 grøn peberfrugt  
2 spsk. soyasauce  
1 spsk. sherry (helst tør)  
3 dl kyllingefond (bouillon)  
1 tsk. Salt  
Jævn med mørk maizena til ønsket konsistens

### ***Tilberedning:***

1. Læg kyllingestrimlerne i en skål, tilsæt salt og æggehvite, bland omhyggeligt
2. Opvarm olien i en wok eller en sautepande (skal være meget varm)
3. Steg kyllingestykkerne til de er let brunet, tag kødet op med en hulske
5. Steg ingefær, bladselleri, grøn peber og forårsløg i ca. 1 min.
6. Tilsæt fond, kyllingekød, soyasauce og sherry, bland det godt
7. Steg videre, under omrøring, til retten færdig
8. Smag med salt (og evt. lidt chilipulver)

### ***Tilbehør:***

Basmati ris eller kinesiske ægnudler

## ***Kyllingestrimler med bladselleri***

(3-4 personer)

