

Image not found or type unknown



Oppskrift

Strimlet kyllingfilet med peanøttsaus og kokos

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Skrell sjalottløk og kutt den i båter. Finhakk hvitløk. Skrell ingefær og skjær den i tynne skiver. Varm olje i en tykkbunnet gryte. Finhakk chili. La løk, hvitløk, ingefær og chili surre litt. Ha i peanøttsmør og kokosmelk. Kok opp under omrøring.

2

Skjær kyllingkjøttet i mindre strimler. Ha kjøttet i gryten og la alt småkoke i ca 10 min. Tilbered nudler som anvist på pakken. Strimle paprika og vårløk. Ha det i gryten sammen med saft av 1 lime.

3

Server med peanøttsaus med nudler og fersk koriander.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet skivet

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Kyllingfilet 400 g

Du trenger

Sjalottløk	3 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Frisk Ingefær, finhakket	4 cm
Rød chili (finhakket)	0,5 stk
Nøytral olje	2 ss
Peanøttsmør	1,5 dl
Kokosmelk	1 boks
Nudler	200 g
Paprika	1 stk
Vårløk	4 stk
Lime	1 stk
Koriander	1 stk

Allergener

- Peanøtter
- Gluten
- Egg
- Paprika