

Curry mee med kylling og eggenudler

total tid **35 min.** 15 min. tilberedningstid 20 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Curry mee:

1 dl	vegetabilsk olje
1 kg	kyllingbryst, skåret i tynne strimler
30 g	hvitløk (6 fedd), finhakket
200 g	løk, skåret i tynne båter
60 g	rød karripasta
2 dl	<u>Kikkoman Woksaus - Teriyaki</u>
1,5 liter	kokosmelk
1,5 liter	kyllingkraft
0,3 dl	fiskesaus
200 g	sukkererter
600 g	eggenudler (eller risnudler)
300 g	mungbønnespirer
5	egg, hardkokt og delt i to
Garnityr:	
30 g	mynte
30 g	koriander

TILBEREDNING

Steg 1

Varm opp oljen i en stor wokpanne eller gryte og stek kyllingstrimlene i 1–2 minutter. Tilsett hvitløk og løk og stek i ytterligere 2–3 minutter til duftene slippes. Ha alt over i en bolle og sett til side.

Steg 2

Ha rød karripasta oppi gryten og sauter i ca. 1 minutt. Rør i Kikkoman Woksaus – Teriyaki til alt er godt kombinert.

Steg 3

Hell i kokosmelk og kyllingkraft og la det småkoke på middels varme i ca. 10 minutter. Smak til med fiskesausen.

Steg 4

Tilsett sukkerertene og kyllingblandingen fra bollen, og kok i ytterligere 3–4 minutter. Sukkerertene skal fortsatt være litt sprø.

Steg 5

Kok nudlene separat i henhold til pakkeinstruksjonene. Fordel dem på skåler og øs over den varme kraften med kylling og sukkererter. Ha mungbønnespirer og et halvt kokt egg i hver skål. Garner ferdig curry mee med mynte og koriander.