

MAD PÅ 15 min.
- nemt og lækkert!

TA' VAREN OG OPSKRIFTEN
og maden er klar til 2-3 personer
på 15 minutter



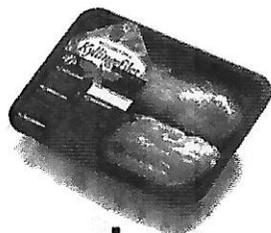
Lynstegt kylling

med mango, nudler & forårsløg

(2-3 pers.)

- 1 pk. Kyllingeinderfileter a 280 g
fra Det Friske Fjerkræ
- 125 g ægnudler fra Xing Fu
- 1 lille mango
- olie til stegning
- 2 tsk. karry
- salt, peber
- 1 bdt. fintsnittede forårsløg

Skær inderfileterne i mindre stykker.
Kog ægnudlerne som anvist, skyl i koldt vand
og sæt til afdrypning.
Skær mangokødet fri af stenen og skær det
dernæst i skiver. Snit forårsløgene fint.
Lynsteg kyllingekødet 2-3 min. i olie tilsat karry.
Kom mangoskiverne ved og lynsteg endnu 2 min.
Krydr med salt og peber og kom nudler samt fint
snittede forårsløg ved.
Lynsteg et kort øjeblik til det hele er godt blandet
og retten er gennemvarm.
Smag til og server straks.



+



+



+

