



## Nudler med kylling og broccoli

Mad på 15 minutter til hele familien, der smager top lækker!



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jun – Nov



Dagligt grønt



Lav på laktose



Lav på gluten

# Ingredienser

4 pers.

200 g ægnudler

250 g kyllinge inderfilet

1 løg

2 fed hvidløg

200 g broccoli

2 spsk olie

4 spsk østerssauce

1 spsk sød chilisaUCE

Saft fra 1 lime

*Opskrift: Michelle Appelros. Foto: Maria Warnke Nørregaard*

# Tilberedning

- 1 Sæt vand i kog i en elkedel. Kom nudlerne i en lille kasserolle og hæld kogende vand over. Sæt på blus og kog 5 minutter. Sigt vandet fra og sæt til side.
- 2 Vask og skær broccoli ud i små stykker. Skær inderfileterne ud i mindre stykker.
- 3 Pil løg og hvidløg, og skær ud i små tern.
- 4 Varm en stor sauterpande op. Kom olie i panden og steg løg, hvidløg og kylling gylden. Ca. 5 min
- 5 Kom broccoli i panden og steg videre. Ca. 5 min
- 6 Kom nudlerne i panden. Vend rundt. Kom østerssovs, sød chilisovs og limesaft i panden. Vend rundt nogle gange, tag af varmen og servér.



## Tip

Kan varieres i det uendelige. Tilsæt frisk spinat, ærter, eller tomater. Skift kylling ud med rejer eller rester af grøntsager. Kom de friske ærter eller andet friskt grønt i, lige før servering.

