

Curry mee med kylling og ægnudler

Samlet tid **35 min.** 15 min. Arbejdstid 20 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Curry mee:

100 ml	planteolie
1 kg	kyllingebryst, tyndskåret
30 g	hvidløg (6 fed), finthakket
200 g	løg, skåret i tynde både
60 g	rød karrypasta
200 ml	<u>Kikkoman woksauce - teriyaki</u>
1,5 liter	kokosmælk
1,5 liter	høsebouillon
30 ml	fiskesauce
200 g	sukkerærter
600 g	ægnudler (eller risnudler)
300 g	mungbønnespirer
5	æg, hårdkogte og skåret i halve
Pynt:	
30 g	mynte
30 g	koriander

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Opvarm olie i en stor wok, og steg kyllingestrimlerne i 1-2 minutter. Tilsæt hvidløg og løg, og steg i yderligere 2-3 minutter, indtil det begynder at dufte. Flyt det hele til en skål, og stil den til side.

Step 2

Tilsæt den røde karrypasta til gryden og steg i ca. 1 minut. Rør Kikkoman woksauce teriyaki i, indtil det hele er godt blandet.

Step 3

Hæld kokosmælk og høsebouillon i, og lad det simre ved mellemhøj varme i ca. 10 minutter. Smag til med fiskesauce.

Step 4

Tilsæt sukkerærter og kyllingeblandingen, og tilbered det hele i yderligere 3-4 minutter. Sukkerærterne bør forblive sprøde.

Step 5

Kog nudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Fordel dem på skåle, og hæld den varme bouillon med kylling og sukkerærter henover. Tilsæt mungbønnespirer og et halvt æg til hver skål. Pynt den færdige curry mee med mynte og koriander inden servering.