Risnudler med kylling og peanøttsaus



Ingredienser

♥ 400 g kyllingkjøttdeig
♥ 2 ss nøytral olje (f eks rapsolje)
♥ 1 purre
♥ 3 vårløk
♥ 180 g bønnespirer (se tips)
♥ 300 g risnudler, brede (se tips)
♥ kvernet salt og pepper
♥ 1 bunt frisk koriander

Peanøttsaus:
♥ 2 dl sweet chilisaus
♥ 2 lime, presset saft
♥ 2 ts fersk ingefær, finrevet
♥ 2 fedd hvitløk, presset
♥ 3 ss østersaus
♥ 1,5 ss fiskesaus
♥ 0,5 ss sesamolje
♥ 1,5 dl peanøttsmør

Topping:
♥ 50 g peanøtter
♥ 2 ss sesamfrø
♥ sriracha chilisaus (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Ha kyllingkjøttdeig og fint snittet purreløk i en stor stekepanne sammen med olje. Stek i et par minutter til kyllingkjøttdeigen begynner å bli gjennomstekt og purreløken er gyllen. Tilsett kuttet vårløk og bønnespirer. Bland godt og stek i et par minutter til.

Rør sammen ingrediensene til peanøttsausen.

Ha peanøttsausen i pannen. Bland godt.

Kok risnudlene etter anvisning på pakningen.

Ha de kokte nudlene i pannen sammen med hakket koriander. Vend om. Smak til med kvernet salt og pepper.

Dryss over hakkede peanøtter og sesamfrø.

Serveres straks.

Bruk litt ekstra hakkede peanøtter, sesamfrø, frisk koriander og eventuelt sriracha som topping.

Tips

♥ Bruk gjerne økologisk kyllingkjøttdeig hvis du får tak i det.

♥ Bønnespirer brukes mye i asiatisk kjøkken og fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ Risnudler fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene (de på bildet er kjøpt i asiatisk matbutikk). Nudlene er stive i pakningen, men blir raskt myke når de legges i varmt vann. Risnudler blir mest "sticky", men du kan alternativt bruke asiatiske eggnudler (kok som anvist på pakningen).

♥ Ingrediensene til den asiatiske peanøttsausen får du kjøpt i de fleste, norske matbutikkene. Det er det samme om du bruker creamy eller crunchy peanøttsmør.

♥ Det er rikelig med saus i denne oppskriften, men merk at hvis du lar nudlene ligge i pannen en stund før servering, vil nudlene trekke til seg en del av sausen. Derfor anbefaler jeg å servere nudelretten varm og helt nylaget. Hvis retten blir stående, kan du tilsette litt vann og varme opp retten på nytt for å få den sausete igjen. Hvis du vet at du ikke får servert retten med en gang den er laget, kan det være lurt å holde til side litt av sausen som du serverer ved siden av - eller enda bedre - lag

ekstra saus til serveringen. □□

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/risnudler-med-kylling-og-peanottsaus