

# Kylling i peanutbuttersauce

Tilberedningstid  
**30 min**

Antal personer  
**2-3**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 450g kylling
- 250g nudler
- 1 hoved broccoli
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk. riseddike
- 2 spsk. soja
- Sesamfrø til pynt

### Peanutbuttersauce

- 2 spsk. Peanutbutter
- 1 spsk. tahin
- 2 dl bouillonvand
- 3 spsk. soja
- 1 spsk. fiskesovs
- 2 fed hvidløg
- 1 dl vand fra nudlerne

## Fremgangsmåde

Skær kylling i mindre stykker (ca. 2\*2cm)

Svits hvidløg på en pande og tilsæt herefter soja, riseddike og kyllingestykkerne.

Når kyllingen er tilberedt tages stykkerne af panden.

Svits herefter mindre buketter af broccoli.

Når broccolien har fået lidt farve, fjernes også disse fra panden.

Kom nudler i kogende vand og kog dem ca. 5-8 minutter alt efter hvilke du bruger.

I en skål rør du peanutbutter, tahin, bouillonvand, soja, fiskesovs og hvidløg godt sammen.

Kom peanutbuttersaucen på panden og lad det varme indtil nudlerne er færdige.

Når nudlerne er kogt hældes vandet fra, lad dog ca. 1 dl af nudelvandet blive og hæld det over på panden og vend det i peanutbuttersaucen.

Når nudlerne er vendt rundt i saucen tilsættes kylling og broccoli som varmes med.

Server retten med sesamfrø

