

# Nudelkyckling

4-5 port

600-900 gram kycklingfilé (eller lårkycklingfilé) brynes i bitar

2 hackade gula lökar + 1 pressad stor vitlöksklyfta + 1 msk curry brynes lätt i olja, häll sedan i 2-3 msk lime på flaska, ca 1 tsk socker (en nypa), 2 msk Fishsås (Thai), 1,5 msk kycklingfond, 1 krm svartpeppar, 1,5 tsk salt samt 1 burk kokosmjölk. Sist i med 1 msk mjöl utrört i 1 dl kallt vatten för konsistensen. Lägg sedan i kycklingen.

1 pkt YING Äggnudel (8 platta nystan), kokas 3 minuter, i ett durkslag - klipp sedan genom några gånger med en sax.

Lägg nudlarna i en långpanna (halvugnsstorlek) slå sedan över sås+kyckling, gratinera med lite ost (tex Grevé finriven) i 10-12 min i 225 grader, eller tills fin färg erhålles!