Kyckling wok med Hoisinsås

Jonny · 2025-03-18

Förberedelsetid

ca 30 min

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Kycklingwok med hoisinsås. Enkelt och väldigt gott! Hoisin är en sås som är gjort på sojabönspasta. Det finns olika märken och varianter, och dessa skiljer sig åt. I det här receptet har jag använt hoisinsås från Lee kum kee. Den går lättast att hitta på asiatiska livsmedelbutiker. Blue Dragon har också en hoisinsås – den innehåller mindre sojabönspasta och skiljer sig därför från Lee kum kees sås. Av den anledningen kan du få olika resultat beroende på vilken sås du köper. Jag tillsätter en skvätt sherry för goare smak.

Ingredienser

- ---- Kyckling ----
- **500** g Kycklinglårfile eller innerfile
- **2** msk Majsstärkelse
- **2** st Vitlöksklyftor
- Salt
- ---- Sås ----
- **6** msk Hoisinsås
- **2** msk Japansk soya
- **1** msk Kinesisk soya
- **1** tsk Sesamolja
- **0.75** dl Kallt vatten
- **2** msk sherry
- ---- Grönsaker ----
- **300** g Broccoli
- **1** st Paprika röd eller spets paprika
- **2** st Morötter
- ---- Övrigt ----
- **250** g Äggnudlar eller servera med ris
-

Instruktioner

1. ---- Såsen ----
2. Blanda ihop ingredienserna till såsen i en skål och ställ åt sidan.
3. ---- Kycklingen ----
4. Dela kycklingen. Salta och blanda ihop med majstärkelse. Stek kycklingen tillsammans med vitlök i olja tills den fått fin färg. Ställ åt sidan.
5. ---- Woken----
6. Strimla och dela alla grönsaker. Koka nudlarna enligt anvisningarna på paketet. Woka morot och paprika. Tillsätt sedan broccoli och kycklingen. Woka ihop i 2-3 minuter och tillsätt sedan nudlar och sås. Rör ihop och woka i ytterligare 2 minuter. Smaka av och tillsätt eventuellt mer japansk soja.
7. Servera