

**MatPrat**

# KYLLING CHOP SUEY

**Sunn****Middels****Under 20 min**

Chop suey er nok en av de mest kjente og populære kinesiske rettene - bragt over havet til USA av noen av de første kinesiske innvandrerne. Vår chop suey er laget med kylling, men den kan like gjerne inneholde andre typer kjøtt, skalldyr, eller bare grønnsaker.

## INGREDIENSER

---

**4**

### PORSJONER

500 g kyllingfilet

ca. 2 ss maisenna

ca. 2 ss olje til steking

1 stk. løk

3 stk. gulrot

1 ss hakket frisk ingefær

1 pose frossen wokblanding

4 stk. vårløk

3 dl hønsebuljong (utblandet)

1 ss soyasaus

ca. 1 ss østerssaus (oyster sauce)

## SLIK GJØR DU

---

1. Skjær kyllingfilet i strimler.
2. Del løk i tynne båter, gulrot og vårløk i tynne skiver. Ha ingrediensene til sausen klar.

3. Varm en wok eller dyp stekepanne med litt olje. Vend kyllingstrimlene i maisstivelse og stek dem raskt til de er gjennomstekt.
4. Ha kjøttet over på en tallerken og varm woken med resten av oljen. Stek løk, gulrot og ingefær raskt.
5. Ha kjøttet tilbake i pannen og tilsett wokgrønnsakene sammen med vårløk. Hell over hønsebuljong og la det hele bli gjennomvarmt.
6. Smak til med soyasaus, østerssaus og eventuelt salt og pepper.

Server gjerne med jasminris.