



**Chalice**

ENJOY THE TASTE



## Ingredienser

2 palsternackor  
2 morötter  
200 gr blandad svamp  
½ purjolök  
2 cm ingefära  
½ dl strimlad rostad paprika  
skal av ½ lime  
4 kyckling filé  
100 gr getost  
1 dl grädde  
thai olja  
250 gr nudlar  
sweetchili efter smak

## Höstwok med heta svampar och getostfyllt kycklingbröst

Börja med att mixa getost tillsammans med grädden till en slätt massa.

Skär sedan ett snitt i kyckling filéerna och fyll dessa. Skulle det bli lite över kan man servera det till woken.

Bryn kycklingen.

När den är brynt behöver den cirka 15 minuter i ugnen på 170 grader.

Koka nudlarna i lätt saltat vatten enligt instruktioner på paketet.

Skala och strimla alla grönsaker och dela svampen i mindre bitar.

Börja sedan med att steka svampen från kall panna tills det knäpper.

Häll sedan i thaiolja samt svartpeppar.

Rör runt svampen i olja och tillsätt sedan resterande ingredienser.

Grönsakerna ska vara krispiga.

Rör sist i dom nykokta nudlarna.

Serveras direkt ev. med lite äkta soja.