

## Karolinas kycklingwok

### Wokade nudlar

(ca 4 portioner)

Koka ca 250 g äggnudlar och skölj sedan av dem i kallt vatten.

Skär ca ½ kålhuvud i strimlor. Woka kålen i olja tills den blir lite mjuk och "glansig".

Woka sedan kål och nudlar ihop.

Tillsätt mushroom soja och ganska mycket sweet hot chili sås + ca 1 dl vatten.

1 pressad vitlösklyfta.

Salt och peppar.

### Kycklingmarinad

(Till 4 kycklingbröst)

1 msk soja

1 msk olivolja

1 msk citronsaft

salt

malen svartpeppar

### Avokadoröra

(4-6 portioner)

2 avokado

saft av ½ citron

2 dl gräddfil eller creme fraiche

1 vitlösklyfta

½ tsk salt

½ krm cayennepeppar