

Wokhühnchen mit Salat



Zutaten

Zutaten	Menge
Hühnerbrustfilet	500 g
Senf	2 EL
Pfeffer, Salz	
Eier	2 St.
Stärkemehl	5 EL
Eisbergsalat	1 St.
Öl	1/2 Tasse
Karotten	2 St.
Salatdressing	1 Tütchen
Körnermischung	4 EL
Öl für Wok	200 ml

Zubereitung

- Hühnerbrustfilet waschen und kleinschneiden
- mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen
- mit 1 EL Stärkemehl bestreuen, rühren
- 2 Eier in Schüssel verrühren und mit 4 EL Stärkemehl mischen
- Hühnchen dazu geben und alles verrühren
- Salat waschen und kleinschneiden
- Karotten schälen, raspeln und zum Salat geben
- Salatsoße machen mit Öl und Salatsoßenpulver
- Wok heiß machen bis es raucht
- Öl reinschütten und warten bis es heiß ist
- Hühnchen stückweise ins heiße Öl
- ca. 5 min im Wok braten
- rausnehmen und auf Küchenpapier Öl abtropfen lassen
- Körnermischung in Wok schütten
- ca. 1 min braten
- rausnehmen und auf Küchenpapier Öl abtropfen

lassen

- Salat auf Teller anrichten, Hühnchen und Körnermischung drauf

