

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Pyt i pande med kylling.

500 gr. kylling i tern krydres med salt og peber og svitses godt i ca. 5 min.

Kødet tages af panden og gemmes til senere.

1 løg i grove tern

5 stængler bladselleri i skiver

5 gulerødder i skiver

1 rød chili i tynde skiver

2 fed knust hvidløg

Salt og peber

Svitses i ca. 7-8 min.

2 dl. Østersovs

2 spsk. puddersukker

2 spsk. sojasovs

Kødet tilsættes og steger med til det hele er mørt.

Nudler koges og blandes i lige inden servering – kan også serveres ved siden af.

Rejchips spises som tilbehør.

Retten kan også laves med svinekød, dog varierer kogetiden så en smule.

