



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pad thai med kylling og eggenudler

Eggenudler

125 g eggenudler

Pad thai

1 stk rødlok
1 stk hvitløksfedd
1 stk pak choy
350 g utbenet kyllinglår
u/skinn
2 stk egg
1 pakke soya- og
ingefærsaus
1 pakke sweet chili-saus
1 pakke bønnespirer

Topping

1 bunt koriander
1 stk lime
1 pakke hakkede peanøtter
1 pakke chiliflak

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

soyasaus ^B

^B Basisvare

- 1. Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2. Pad thai:** Skrell rødloken og hvitloken. Kutt løken i tynne strimler, og finhakk hvitløken. Vask og kutt pak choyen i strimler. Kutt kyllingen i mindre biter.
- 3. Topping:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt limen i båter.
- 4. Pad thai, fortsettelse:** Varm opp en stor wok- eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 4–5 minutter og tilsett hvitløken de siste 10 sekundene, og smak til med salt og pepper. Skru ned temperaturen til middels høy varme. Knekk eggene i stekepannen, og rør dem sammen med kyllingen i 1–2 minutter, til det begynner å ligne på eggerøre. Tilsett rødloken, pak choyen, nudlene, soya- og ingefærsausen og sweet chili-sausen (se tips). Varm opp under omrøring. Smak til med salt eller soyasaus. Skru av varmen, og vend inn bønnespirene.
- 5. Topping:** Strø korianderen, de hakkede peanøttene og chiliflakene over pad thaien før servering, og server limebåtene til retten.



TIPS!

Istedenfor å blande inn nudlene i sausen og kyllingen, kan du servere nudlene for seg.