



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pad thai med scampi og eggnudler

Eggnudler

125 g eggnudler

Pad thai

1 stk gulrot
1 stk hvitløksfedd
½ pakke vårløk
150 g scampi naturell
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
½ pakke vårløk

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

soyasaus ^B

^B Basisvare

- 1. Eggnudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2. Pad thai:** Skrell gulroten og hvitløken. Kutt gulroten i tynne strimler, og finhakk hvitløken. Kutt all vårløken i tynne skiver. Skyll og tørk scampiene.
- 3. Pad thai, fortsettelse:** Varm opp en stor wok- eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek scampien i 1–2 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 scampien i 1–2 minutter, til det begynner å ligne på eggerøre. Tilsett gulroten, 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 og halvparten av vårløken.
- 4. Topping:** Skyll og grovhakk ønsket mengde av koriander. Kutt limen i båter. Strø koriander, de hakkede peanøttene, chiliflakene og resten av vårløken over pad thaien før servering, og server limebåtene til retten.



TIPS!

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