



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pad thai med sprø tofu, bønnespirer, pak choy og peanøtter

Nudler

125 g eggnudler

Pad thai

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
1 stk pak choy
1 stk gulrot
½ stk lime
½ bunt koriander
1 pakke tofu
½–1 pakke soya- og ingefærsaus
1 pakke chiliflak
2 ts soyasaus ^B
1 stk egg ^B
1 dl vann ^B

Topping

1 pakke hakkede peanøtter
½ bunt koriander
1 pakke bønnespirer
½ stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Nudler: Tilbered nudlene som anvist på pakken.

2. Pad thai: Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skrell og kutt gulroten i to på langs, og så i tynne skiver på skrått. Kutt limen i båter. Skyll og tørk korianderen. Finhakk korianderstilkene, og spar bladene til topping. Kutt tofuen i terninger på 2x2 cm. Knekk egget i en skål, og pisk det lett sammen med en gaffel.

3. Pad thai, fortsettelse: Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek tofuen i omtrent 2 minutter på hver side, eller til den er sprø. Vend inn 2 ts soyasaus. Legg tofuen på en tallerken. Bruk samme stekepanne, og ha i litt ny olje. Stek sjalottløken og korianderstilkene i 2–3 minutter, eller til det er gyllent. Tilsett hvitløken, pak choyen, gulroten, soya- og ingefærsausen og 1 dl vann, og stek det hele i 4–5 minutter. Smak til med ønsket mengde av chiliflakene, saft fra limen, soyasaus, salt og pepper. Vend inn egget, nudlene og tofuen, og stek videre i 2–3 minutter.

4. Topping: Topp retten med de hakkede peanøttene, korianderbladene og bønnespirene, og server resten av limebåtene til retten.



TIPS!

Vil du gjøre en vri på retten, så kan du steke speilegg og toppe nudlene med dem.