



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pad thai med ferskpillede reker og eggnudler

Eggnudler

125 g eggnudler

Pad thai

1 stk gulrot
1 stk hvitløksfedd
½ pakke vårløk
2 stk egg
1 pakke soya- og ingefærsaus
1 pakke sweet chili-saus
1 pakke reker
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.

3. Pad thai, fortsettelse: Varm opp en stor wok- eller stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken i 1 minutt. Knekk eggene i stekepannen, og rør dem sammen 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 rekene, bønnespirene og halvparten av vårløken.

4. Topping: Skyll og grovhakk ønsket mengde av korianderen. Kutt limen i båter. Strø korianderen, 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 rekene, kan du servere nudlene for seg. Du kan også marinere rekene med litt salt, pepper og limesaft og toppe med dette til slutt!