



# 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 <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

soyasaus <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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!



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.