



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

## Nudler

125 g eggenudler

## 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 <sup>B</sup>  
1 stk egg <sup>B</sup>  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Topping

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

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.