



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

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

Nudler

125 g eggenudler

Topping

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

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pad thai, forberedelse:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll og kutt pak choyen i grove biter. Skrell og kutt gulroten i to på langs, og så i tynne skiver på skrå. 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.
- 2. Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 3. Pad thai:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek tofuen i omtrent 2 minutter, eller til den er gyllen og sprø. Vend inn 2 ts soyasaus, og legg tofuen på en tallerken.
- 4. Pad thai, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek sjalottløken og korianderstilkene i 2–3 minutter, eller til det er blankt. Tilsett hvitløken, pak choyen, gulroten, soya- og ingefærsaus og 1 dl vann, og kok 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.
- 5. Topping:** Topp retten med de hakkede peanøttene, korianderbladene og bønnespirene, og server resten av limebåtene til retten. God middag!



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