



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pad See Ew - wokade nudlar med sojasås, kalkonfärs och pak choy

Nudlar

Risnudlar ½ förp

Woksås

Japansk soja 2 msk

Kinesisk wok- och dipsås 1 förp

● Socker 1 msk

● Vitvinsvinäger 1 msk

Kalkonwok

Vitlök 2 klyftor

Pak choy 1 st

Rödlök 1 st

Kalkonfärs 300 g

Till servering

Chili flakes

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vitvinsvinäger

1. Nudlar: Koka risnudlar i en kastrull med lättsaltat vatten 3 min. Häll av och spola kallt.

2. Woksås: Blanda ihop japansk soja, kinesisk dipsås, socker och vitvinsvinäger i en skål.

3. Förberedelse: Finhacka vitlök och strimla pak choy. Klyfta rödlök.

4. Kalkonwok: Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kalkonfärs ca 6 min, tills färsen fått fin stekyta. Tillsätt vitlök, pak choy och rödlök. Krydda med lite salt. Låt allt fräsa ytterligare ca 2 min. Lägg över allt på en tallrik.

5. Nudelwok: Tillsätt mer neutral olja till den använda woken. Fräs nudlarna ca 1 min, rör om så att de inte fastnar. Tillsätt hälften av woksåsen och låt allt fräsa ytterligare ca 2 min, nudlarna ska bli lite karamelliserade. Tillsätt kalkonwoken och resten av woksåsen. Blanda ihop allt ordentligt.

6. Servera Pad See Ew toppad med lite chili flakes (efter egen smak).