



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Phad thai med ägg och jordnötter

Nudlar

Risnudlar ½ förp

Woksås

Lime 1 st

Japansk soja 1 förp

● Socker 1 msk

Phad thai

Rödlök 1 st

Vitlök 2 klyftor

Koriander 20 g

Böngroddar 1 förp

Ägg 2 st

● Olja 1 msk

Morot 1 st

Chili flakes 1 förp

Hackade jordnötter 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Socker

1. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
2. **Woksås:** Tvätta lime i ljummet vatten. Finriv det yttersta skalet och lägg i en liten skål. Blanda ner pressad saft från limen, japansk soja och socker i skålen.
3. **Förberedelse:** Skala och strimla morot. Strimla rödlök. Finhacka vitlök. Grovhacka koriander och skölj böngroddar. Vispa ihop äggen i en separat skål.
4. **Phad thai:** Hetta upp olja i en wok eller stor stekpanna. Fräs morotsjulienne, rödlök och vitlök ca 1 min. Tillsätt äggen och stek ytterligare ca 1 min. Tillsätt nudlarna, woksås, koriander och böngroddar, woka ihop ca 1 min. Krydda med chili flakes.
5. Strö jordnötter över woken och servera direkt!