



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pad thai med eggnudler, tofu og bønnespirer, toppet med peanøtter og frisk koriander

Eggnudler

125 g eggnudler

Pad thai

1 stk hvitløksfedd

1 stk sjalottløk

2 stk gulrøtter

1 pakke stekt norsk tofu

100 g rødkål

1 pakke soya- og ingefærsaus

1 pakke sweet chili-saus

1 pakke bønnespirer

½–1 pose glutenfri soyasaus

Topping

½–1 bunt koriander

1 stk lime

½–1 pakke peanøtter

 olje

1 Eggnudler: Tilbered nudlene som anvist på pakken.

2 Pad thai, forberedelser: Skrell og finhakk hvitløken, og kutt sjalottløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulrøttene i tynne strimler. Del tofuen i mindre biter. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek tofuen i 3–4 minutter, eller til den har fått en gyllen skorpe. Ha tofuen over på en tallerken.

3 Pad thai: Varm opp stekepannen igjen til høy varme, og ha i litt ny olje. Stek sjalottløken, hvitløken, gulrøttene og rødkålen i 2–3 minutter, eller til det hele har fått litt farge. Vend inn soya- og ingefærsausen, sweet chilisausen, tofuen, bønnespirene og de ferdigkokte nudlene. Varm opp, og smak til med soyasaus.

4 Topping: Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Del limen i båter. Topp pad thaien med peanøttene og korianderen, og server limebåtene til retten.