



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Thailandsk stirfry med chilistekte egg, pak choy, nudler og bønnespirer

## Nudler

125 g eggnudler

## Stir fry

1 stk gulrot  
1 stk hvitløksfedd  
1 stk pak choy  
1 pakke vårløk  
1 pakke soya- og ingefærsaus  
1 pakke søt chilisau  
1 pakke grønnsaksbuljong  
½–1 pakke bønnespirer  
½ dl vann <sup>B</sup>

## Chilistekte egg

2 stk egg  
½ pakke finkuttet ingefær,  
hvitløk og chili  
½ pakke chiliflak

## Til servering

1 pakke hakkede peanøtter  
1 stk lime  
1 bunt koriander

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Nudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.

2. **Stir fry:** Skrell gulroten og hvitløken, og skyll pak choyen og vårløken. Kutt gulroten og vårløken i tynne strimler, finhakk hvitløken, og kutt pak choyen i grove biter. Bland soya- og ingefærsausen, den søte chilisauzen, grønnsaksbuljongen og ½ dl vann i en skål.

3. **Chilistekte egg:** Varm opp en stekepanne til middels lav varme og ha i pakken med finkuttet ingefær, hvitløk og chili. Knekk eggene i stekepannen og stek dem på den ene siden i omtrent 3 minutter, til eggehvitene har stivnet. Krydre med litt salt og chiliflakene.

4. **Stir fry, fortsettelse:** Varm opp en stor wok- eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek gulroten, pak choyen og hvitløken i 2–3 minutter. Tilsett de kokte nudlene og woksausene fra punkt 2. Varm opp, og rør alt godt sammen. Smak til med litt salt. Skru av varmen, og vend inn bønnespirene og vårløken.

5. **Til servering:** Kutt limen i båter, og skyll og grovhakk korianderen. Strø koriander og peanøttene over retten, og server limebåtene til.



## TIPS!

Hvis du vil lage Pad thai kan eggene stekes sammen med grønnsakene i stekepannen til det begynner å ligne på eggerøre.