



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetarisk pad thai med jordnötter, pak choy och ingefära

Woksås

Ingefära ½ förp
Vitlök 2 klyftor
Lime 1 st
Jordnötter 30 g
Japansk soja 2 msk
Chili flakes 1 krm
🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk
🏠 Socker 2 tsk

Pad thai

Risnudlar ½ förp
Polkabeta 1 st
Pak choy 1 förp
Jordnötter 30 g
Ägg 2 st
Vitlök 2 klyftor
Chili flakes
🏠 Salt
🏠 Neutral olja 1 msk

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till nudelkoken i steg 3.
2. **Woksås:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk) och vitlök. Skölj limen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Pressa hälften av den använda limen i en mixerbunke, klyfta andra halvan till servering. Tillsätt limeskal, ingefära, vitlök, jordnötter, japansk soja, vitvinsvinäger, socker och chili flakes till mixerbunken. Mixa slätt med stavmixer.
3. **Pad thai:** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen och skölj i kallt vatten. Klipp nudlarna ett par gånger med en sax. Skala och strimla polkabeta. Grovstrimla pak choy. Grovhacka jordnötter. Knäck äggen i en liten skål, tillsätt lite salt och vispa sönder äggen lätt med en gaffel.
4. Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna eller wok på hög värme. Woka polkabeta, pak choy och pressad vitlök ca 30 sek. För sedan grönsakerna till ena sidan av stek- eller wokpannan. Håll ner äggen i andra sidan av pannan och rör om tills de börjar stelna. Blanda ihop ägg och grönsaker. Blanda ner nudlar och woksås. Låt allt bli varmt.
5. Toppa pad thai med hackade jordnötter och lite chili flakes. Servera med limeklyfta.