



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

🏠 Neutral olja

🏠 Salt

### Till servering

Chili flakes

**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. Kalkonwok:** Finhacka vitlök och strimla pak choy. Klyfta rödlök. 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.

**4. 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.

**5. Till servering:** Servera Pad See Ew toppad med lite chili flakes.