



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 25 - 35 min    👤 2 PORTIONER

Points®värde per portion

11

## Vegetarisk pad thai med jordnötter

### Dressing

Ingefära 1 bit  
Vitlök 1 klyfta  
Japansk soja ½ förp  
Srirachasås ½ tsk  
Lime 1 st  
Hackade jordnötter 30 g  
🏠 Ättiksprit (12%) ½  
msk  
🏠 Socker ½ msk

### Risnudlar

Risnudlar, (100 g) ½ förp

### Pad thai

Rödlök 1 st  
Pak choy 1 st  
Röd paprika ½ st  
Broccoli ½ st  
Sesamolja 1 tsk  
Hackade jordnötter 10 g  
Koriander 20 g  
🏠 Ägg 2 st

**1. Dressing:** Skala och riv ingefära. Lägg pressad vitlök, riven ingefära, ättiksprit, socker, japansk soja, srirachasås, pressad limesaft och jordnötter i en mixerbunke. Mixa till en slät dressing med stavmixer. Smaka av med srirachasås för extra hetta.

**2. Risnudlar:** Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.

**3. Pad thai:** Skiva rödlök, pak choy och röd paprika. Skär broccoli i buketter.

**4. Hetta upp sesamolja** i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs rödlök, röd paprika och broccoli ca 3 min. Knäck i ägg. Blanda runt tills äggen börjar stelna. Blanda ner pak choy, dressing och risnudlar. Låt allt bli varmt.

**5. Toppa woken** med koriander och hackade jordnötter.