



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Thailändsk nudelwok med chilistekt ägg, pak choy, böngroddar, koriander och jordnötter

## Wokgrönt

Morot 1 st  
Vitlök 1 klyfta  
Pak choy 1 st  
Böngroddar ½ förp  
🏠 Neutral olja

## Woksås

Soja- och ingefärssås 1 förp  
Sweet chilisås 1 förp  
Grönsaksbuljong ½ påse  
🏠 Vatten 2 msk

## Chilistekt ägg

Ägg 2 st  
Chili flakes 1-2 krm  
🏠 Salt

## Till servering

Äggnudlar, (125 g) 1 förp  
Koriander 20 g  
Hackade jordnötter 1 förp

1. Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola kallt.
2. **Wokgrönt:** Skala och strimla morot. Finhacka vitlök. Skär pak choy i grova bitar.
3. **Woksås:** Blanda soja- och ingefärssås, sweet chilisås, grönsaksbuljong och vatten i en skål.
4. **Chilistekt ägg:** Hetta upp lite neutral olja och chili flakes i en rymlig stekpanna. Stek äggen på medelvärme ca 3 min, tills äggvitan stelnat. Krydda med lite salt.
5. **Nudelwok:** Hetta upp lite neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Woka morot, pak choy och vitlök ca 3 min. Tillsätt de kokta nudlarna och woksåsen. Låt allt bli varmt, ca 2 min. Smaka av med lite salt. Ta från värmen och rör ner böngroddar.
6. Servera thailändsk nudelwok med chilistekt ägg. Toppa med koriander och hackade jordnötter.