



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

Pad thai med kyllingfilet, eggenudler og bønnespirer, toppet med vårløk og hakkede peanøtter

Eggenudler

125 g eggenudler

Pad thai

1 stk gulrot

½ stk kinesisk hvitløk

½ pakke vårløk

300 g skivet kyllingfilet

2 stk egg

1 pakke soya- og

ingefærsaus

½–1 pakke srirachaus

1 pakke bønnespirer

Topping

1 stk lime

1 pakke hakkede peanøtter

½ pakke vårløk

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 soyasaus

- 1 Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2 Pad thai:** Skrell gulroten og hvitløken. Kutt gulroten i tynne strimler, og finhakk ønsket mengde av hvitløken. Kutt all vårløken i tynne skiver. Skjær kyllingen i mindre biter.
- 3 Pad thai, fortsettelse:** Varm opp en stor wok- eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Tilsett hvitløken de siste 10 sekundene, og smak til med salt og pepper. Skru ned temperaturen til middels høy varme. Knekk eggene i stekepannen, og rør dem sammen med kyllingen i 1–2 minutter, til det begynner å ligne på eggerøre. Tilsett gulroten, nudlene, soya- og ingefærsausen og ønsket mengde av srirachausen. Varm opp, og bland alt godt sammen. Smak til med salt eller soyasaus. Skru av varmen, og vend inn bønnespirene og halvparten av vårløken.
- 4 Topping:** Kutt limen i båter. Strø de hakkede peanøttene og resten av vårløken over pad thaien før servering, og server limebåtene til retten.



TIPS! Istedenfor å blande inn nudlene i sausen og kyllingen, kan du servere nudlene for seg. Server gjerne med frisk koriander og litt ekstra hakket rød chili.