



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Eggenudler

125 g eggenudler

Pad thai

1 stk gulrot

1 stk gul løk

300 g skivet kyllingfilet

2 stk egg

1 pakke soya- og

ingefærsaus

½-1 pakke srirachasaus

1 pakke bønnespirer

Topping

1 bunt koriander

1 stk lime

1 pakke hakkede

peanøtter

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 soyasaus

1 Eggenudler: Tilbered nudlene som anvist på pakken.

2 Pad thai: Skrell gulroten og løken. Kutt gulroten og løken i tynne strimler. 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 løken de siste 30 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 gulrotstrimlene, nudlene og soya- og ingefærsausen. Varm opp, og bland alt godt sammen. Smak til med srirachasausen og salt eller soyasaus. Skru av varmen, og vend inn bønnespirene.

4 Topping: Skylt og grovhakk korianderen. Kutt limen i båter. Topp pad thaien med peanøttene og korianderen, og server limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Istedenfor å blande inn nudlene i sausen og kyllingen, kan du servere dem for seg.