



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Min Matkasse 20 - 2pers

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

Eggenudler

125 g eggenudler

Pad thai

2 stk gulrøtter

1 pakke vårløk

300 g skivet kyllingfilet

2 stk egg

1 pakke soya- og

ingefærsaus

1 pakke sweet chili-saus

1 pakke bønnespirer

Servering

1 stk lime

½-1 bunt koriander

1 pakke hakkede

peanøtter

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 soyasaus

1 Eggenudler: Tilbered nudlene som anvist på pakken.

2 Pad thai: Skrell gulrøttene, og grovrev dem på et rivjern. Kutt 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. 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 gulrøttene, nudlene, soya- og ingefærsausen og sweet chili-sausen. Varm opp, og bland alt godt sammen. Smak til med salt eller soyasaus. Skru av varmen, og vend inn bønnespirene og vårløken.

4 Servering: Kutt limen i båter. Skyll og grovhakk korianderen. Strø korianderen og de hakkede peanøttene over pad thaien før servering, og server limebåtene til retten (se tips).

Tips fra kokken: Unngå å servere nøtter til barn under 3 år, da de lett kan sette dem i halsen.