



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Eggenudler

125 g eggenudler

Pad thai

2 stk gulrøtter
1 stk sjalottløk
200 g skivet kyllingfilet
2 stk egg
1 pakke soya- og ingefærsaus
1 pakke sweet chili-saus
1 pakke bønnespirer

Serverting

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 og grov riv gulrøttene på et rivjern. Skrell og kutt sjalottløken 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. Krydre 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, løken, de kokte 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.

4 Servering: Skyll og kutt limen i båter. Skyll og grovhakk koriander. Strø koriander og de hakkede peanøttene over pad thaien før servering, og server limebåtene til retten.

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