



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Nudler

200 g fullkornsnudler

Pad thai

2 stk gulrøtter

1 stk sjalottløk

200 g skivet kyllingfilet

2 stk egg

1 pakke soya- og ingefærsaus

1 pakke søt chilisaus

1 pakke bønnespirer

Servering

1 stk lime

½-1 bunt koriander

1 pakke hakkede peanøtter

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 soyasaus

1 Nudler: 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 den søte chilisausen. 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 korianderen. Strø korianderen og de hakkede peanøttene over pad thaien ved 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.