



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pad thai med håndpillede reker og eggnudler, servert med bønnespirer, peanøtter og koriander

Eggnudler

125 g eggnudler

Marinerte reker

200 g håndpillede reker

½ stk lime

1 pakke persillade

🏠 2 ss olivenolje

Pad thai

1 stk gulrot

1 stk hvitløksfedd

1 stk rød paprika

1-2 stk egg

1 pakke soya- og

ingefærsaus

½-1 pakke sweet chili-saus

½-1 pakke bønnespirer

Topping

½ stk lime

1 bunt koriander

1 pakke hakkede

peanøtter

½-1 pakke chiliflak

🏠 olje

🏠 soyasaus

1 Eggnudler: Tilbered nudlene som anvist på pakken.

2 Marinerte reker: Hell laken av rekene og ha dem i en bolle. Skyll og finriv skallet(kun det grønne) fra limen, og vend skallet, persilladen og 2 ss olivenolje inn med rekene. La det hele marinere frem til servering.

3 Pad thai: Skrell gulrøttene og hvitløken. Kutt gulrøttene i tynne skiver på skrå, og finhakk hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler.

4 Pad thai, fortsettelse: Varm opp en stor wok- eller stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken i ett minutt. Knekk eggene i stekepannen, og rør dem sammeni 1-2 minutter, til det begynner å ligne på eggerøre. Tilsett gulrøttene, paprikaen, de ferdigkokte nudlene, soya- og ingefærsausen og sweet chili-sausen, og varm opp under omrøring. Smak til med litt soyasaus. Skru av varmen, og vend inn bønnespirene.

5 Topping: Kutt limen i båter. Skyll og grovhakk korianderen. Strø de hakkede peanøttene, korianderen og ønsket mengde av chiliflakene over pad thaien før servering. Topp til slutt med de marinerte rekene og server limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Tilpass mengden chiliflak så det passer for dere.