



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pad thai med reker og eggenudler

## Eggenudler

125 g eggenudler

## Pad thai

1 stk gulrot

1 stk hvitløksfedd

½ pakke vårløk

2 stk egg

1 pakke soya- og

ingefærsaus

1 pakke sweet chili-saus

1 pakke reker

1 pakke bønnespirer

## Topping

1 bunt koriander

1 stk lime

1 pakke hakkede peanøtter

1 pakke chiliflak

½ pakke vårløk

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

soyasaus <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.

**2. Pad thai:** Skrell gulroten og hvitløken. Kutt gulroten i tynne strimler, og finhakk hvitløken. Kutt all vårløken i tynne skiver.

**3. Pad thai, fortsettelse:** Varm opp en stor wok- eller stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken i 1 minutt. Knekk eggene i stekepannen, og rør dem sammen i 1-2 minutter, til det begynner å ligne på eggerøre. Tilsett gulroten, nudlene, soya- og ingefærsaus og sweet chilisausen (se tips). Varm opp under omrøring. Smak til med salt eller soyasaus. Skru av varmen, og vend inn rekene, bønnespirene og halvparten av vårløken.

**4. Topping:** Skyll og grovhakk ønsket mengde av korianderen. Kutt limen i båter. Strø korianderen, de hakkede peanøttene, chiliflakene og resten av vårløken over pad thaien før servering, og server limebåtene til retten.

## TIPS!

Istedenfor å blande inn nudlene i sausen og rekene, kan du servere nudlene for seg. Du kan også marinere rekene med litt salt, pepper og limesaft og toppe med dette til slutt!