



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Thai-inspirert stirfry med chilistekte egg, pak choy, nudler og bønnespirer

## Nudler

125 g eggnudler

## Stir fry

1 stk gulrot  
1 stk hvitløksfedd  
1 stk pak choy  
1 pakke vårløk  
1 pakke soya- og ingefærsaus  
1 pakke søt chilisaus  
1 pakke grønnsaksbuljong  
½–1 pakke bønnespirer  
½ dl vann <sup>B</sup>

## Chilistekte egg

½ pakke finkuttet ingefær,  
hvitløk og chili  
2 stk egg  
½ pakke chiliflak

## Til servering

1 pakke hakkede peanøtter  
1 stk lime  
1 bunt koriander

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

**2. Stir fry:** Skrell gulroten og hvitløken, og skyll pak choyen og vårløken. Kutt gulroten og vårløken i tynne strimler, finhakk hvitløken, og kutt pak choyen i grove biter. Bland soya- og ingefærsausen, den søte chilisausen, grønnsaksbuljongen og ½ dl vann i en skål.

**3. Chilistekte egg:** Varm opp en stekepanne til middels lav varme og ha i pakken med finkuttet ingefær, hvitløk og chili. Knekk eggene i stekepannen og stek dem på den ene siden i omtrent 3 minutter, til eggehviten har stivnet. Krydre med litt salt og chiliflakene.

**4. Stir fry, fortsettelse:** Varm opp en stor wok- eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek gulroten, pak choyen og hvitløken i 2–3 minutter. Tilsett de kokte nudlene og woksausen fra punkt 2. Varm opp, og rør alt godt sammen. Smak til med litt salt. Skru av varmen, og vend inn bønnespirene og vårløken.

**5. Til servering:** Kutt limen i båter, og skyll og grovhakk korianderen. Strø korianderen og peanøttene over retten, og server limebåtene til.



## TIPS!

Hvis du vil lage Pad thai kan eggene stekes sammen med grønnsakene i stekepannen til det begynner å ligne på eggerøre.