



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 ^B

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 ^B

olje ^B

^B 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 woksausene 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.