



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

½ stk lime

1 pakke persillade

200 g reker

1 ss olivenolje ^B

Pad thai

1 stk gulrot

1 stk hvitløksfedd

1 stk rød paprika

1-2 stk egg

½-1 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 ^B

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Eggnudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken.
- 2. Marinerte reker:** Skyll og finriv skallet (kun det grønne) fra limen på et rivjern. Vend skallet, persilladen, 1 ss olivenolje og rekene sammen i en skål. La det hele marinere frem til servering.
- 3. Pad thai:** Skrell gulroten og hvitløken. Kutt gulroten 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 sammen i 1-2 minutter, til det begynner å ligne på eggerøre. Tilsett gulroten, paprikaen, de ferdigkokte nudlene, soya- og ingefærsaus og sweet chili-sausen, og varm opp under omrøring. Smak eventuelt til med litt salt. Skru av varmen, og vend inn bønnespirene.
- 5. Topping:** Kutt limen i båter. Skyll og grovhakk korianderen. Strø de hakkede peanøttene, koriander og ønsket mengde av chiliflakene over pad thaien før servering. Topp til slutt med de marinerte rekene og server limebåtene til retten.



TIPS!

Tilpass mengden chiliflak så det passer for dere.