



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pad See Ew - wokade nudlar med sojasås, kalkonfärs och pak choy

## Nudlar

Risnudlar ½ förp

## Woksås

Soja- och ingefärssås 1 förp

Hoisinsås 1 förp

● Socker 1 msk

Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

## Kalkonwok

Vitlök 2 klyftor

Pak choy 1 st

Rödlök 1 st

Kalkonfärs 300 g

## Till servering

Chili flakes

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

**1. Nudlar:** Koka risnudlar i en kastrull med lättsaltat vatten 3 min. Häll av och spola kallt.

**2. Woksås:** Blanda ihop soja- och ingefärssås, hoisinsås, socker och vitvinsvinäger i en skål.

**3. Förberedelse:** Finhacka vitlök och strimla pak choy. Klyfta rödlök.

**4. Kalkonwok:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs kalkonfärs ca 6 min, tills färsen fått fin stekyta. Tillsätt vitlök, pak choy och rödlök. Krydda med lite salt. Låt allt fräsa ytterligare ca 2 min. Lägg över allt på en tallrik.

**5. Nudelwok:** Tillsätt mer neutral olja till den använda woken. Fräs nudlarna ca 1 min, rör om så att de inte fastnar. Tillsätt hälften av woksåsen och låt allt fräsa ytterligare ca 2 min, nudlarna ska bli lite karamelliserade. Tillsätt kalkonwoken och resten av woksåsen. Blanda ihop allt ordentligt.

**6. Servera Pad See Ew** toppad med lite chili flakes (efter egen smak).