



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pad thai med scampi og eggnudler

Nudler

125 g eggnudler

Pad thai

1 stk gulrot

1 stk hvitløksfedd

½ pakke vårløk

150 g scampi naturell

2 stk egg

1 pakke soya- og

ingefærsaus

1 pakke søt chilisau

1 pakke bønnespirer

Topping

1 bunt koriander

1 stk lime

1 pakke hakkede peanøtter

1 pakke chiliflak

½ pakke vårløk

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Nudler: Tilbered nudlene som anvist på pakken.

2. Pad thai: Skrell gulroten og hvitløken, og skyll vårløken. Kutt gulroten i tynne strimler, og finhakk hvitløken. Kutt all vårløken i tynne skiver. Skyll og tørk scampiene.

3. Pad thai, fortsettelse: Varm opp en stor wok- eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek scampien i 1–2 minutter og tilsett hvitløken de siste 10 sekundene, og smak til med salt og pepper. Skru ned temperaturen til middels høy varme. Knekk eggene i stekepannen, og rør dem sammen med scampien i 1–2 minutter, til det begynner å ligne på eggerøre. Tilsett gulroten, de ferdigkokte nudlene, soya- og ingefærsausen og den søte chilisausen (se tips). Varm opp under omrøring, og smak til med salt. Skru av varmen, og vend inn bønnespirene og halvparten av vårløken.

4. Topping: Skyll og grovhakk 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 scampien, kan du servere nudlene for seg.