



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED

Thailandsk stirfry med chilistegte æg, pak choy, nudler og bønnespirer

Det skal du bruge

125 g nudler
1 stk pak choy
1 bundt forårsløg
1 stk gulrot
1/2 fed hvidløg
1 pose soja/ingefærsauce
2 spsk sød chilisauce
1 pose grøntsagsbouillon
1/2 pose ingefær/hvidløg/chili i olie
2 stk æg
1/3 pose chiliflager
2 spsk sojasauce
1/2 pk bønnespirer
1/2 stk lime
1/2 pk koriander, frisk
1 pose hakkede peanuts

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b

^b basisvare

- 1. Nudler:** Tilbered nudlerne som anvist på pakken.
- 2. Grøntsager:** Skyl pak choy og forårsløg og skræl gulrot. Skær gulrot og forårsløg i tynde strimler og pak choy i grove stykker. Pil og hak hvidløg fint.
- 3. Woksauce:** Bland soja/ingefærsauce, sød chili, grøntsagsbouillon og 1/2 dl vand i en skål.
- 4. Chilistegte æg:** Varm en stegepande op til middel varme og kom ingefær/hvidløg/chili i olie på. Slå æggene ud på panden og steg dem på den ene side ca. 3 min. til hviden er stivnet. Krydr med lidt salt og chiliflager efter smag.
- 5. Stir fry:** Varm en wok eller stor stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Svits gulrødder, pak choy og hvidløg i 2-3 min. Tilsæt de kogte nudler og woksaucen. Varm op og rør alt godt sammen. Smag evt. til med lidt ekstra soja (gem resten til servering). Sluk for varmen og vend bønnespirer og forårsløg i.
- 6. Servering:** Skær limen i både og skyl koriander. Hak koriander groft og strø over retten sammen med peanuts. Servér med limebåde og resten af sojaen til.



TIPS!

Hvis du vil lave Pad thai kan æggene steges sammen med grøntsagerne i stegepanden til det begynder at ligne røræg.