



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Thailändsk nudelwok med chilistekt ägg, pak choy, böngroddar, koriander och jordnötter

Wokgrönt

Morot 1 st
Vitlök 1 klyfta
Pak choy 1 st
Böngroddar ½ förp

Woksås

Soja- och ingefärssås 1 förp
Sweet chilisås 1 förp
Grönsaksbuljong ½ påse
● Vatten 2 msk

Chilistekt ägg

Ägg 2 st
Chili flakes 1-2 krm

Till servering

Nudlar ½ förp
Koriander 20 g
Hackade jordnötter 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

1. Koka nudlar enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola kallt.
2. **Wokgrönt:** Skala och strimla morot. Finhacka vitlök. Skär pak choy i grova bitar.
3. **Woksås:** Blanda soja- och ingefärssås, sweet chilisås, grönsaksbuljong och vatten i en skål.
4. **Chilistekt ägg:** Hetta upp lite neutral olja och chili flakes i en rymlig stekpanna. Stek äggen på medelvärme ca 3 min, tills äggvitan stelnat. Krydda med lite salt.
5. **Nudelwok:** Hetta upp lite neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Woka morot, pak choy och vitlök ca 3 min. Tillsätt de kokta nudlarna och woksåsen. Låt allt bli varmt, ca 2 min. Smaka av med lite salt. Ta från värmen och rör ner böngroddar.
6. Servera thailändsk nudelwok med chilistekt ägg. Toppa med koriander och hackade jordnötter.