



Pad Thai

Ingredienser 4 portioner

200 g	risnudlar, blötlagda i kallt vatten
200 g	böngroddar
60 g	tofu, i tärningar
2 msk	olja
4 st	vitlösklyftor, hackade
100 g	vitkål, strimlad
4 st	salladslökar, i bitar
2 st	ägg
	skivad gurka
	limeklyfta
	krossade jordnötter

Smaksättning:

1 msk	fisksås
2 msk	sweet chilisås eller tamarindjuice
	mörk soja, 4 droppar
2 tsk	strösocker

Tillagning

En thailändsk pyttipanna, där ingredienserna kan varieras efter tycke och smak. Här är ett vegetariskt grundrecept, som ofta kompletteras med wokade räkor.

1. Låt nudlarna rinna av i ett durkslag. Ta bort roten på böngroddarna, den smala svansen. Skölj groddarna och låt rinna av.
2. Woka tofun i olja några minuter så att den får lite färg. Rör om hela tiden. Tillsätt hackad vitlök, vitkål, salladslök och nudlar. Rör om hela tiden så att nudlarna blir tillagade, men inte klibbar ihop.
3. Knäck äggen och rör ner i woken, rör om så att de blir stekta och smuliga. Smaksätt med fisksås, sweet chilisås, soja och strösocker.
4. Servera med skivad gurka, limeklyfta och strö över krossade jordnötter.