inköpslistan.se

Av: Henrik Hägglund

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska

PAD THAI VEGGIE STYLE

Ingredienser

200 g äggnudlar
2 st morötter
2 klyftor vitlök
1 st chili, röd
4 st salladslök
1 dl böngroddar *(färska)*
2 st ägg
2 msk jordnötsolja *(el. annan olja)*
1 msk soja *(ljus)*
1 tsk fisksås
1 st lime
1 knippe koriander
1 knippe mynta
1 dl jordnötter *(rostade)*
sweet chilisås

Gör så här

Koka nudlarna enligt anvisningarna på paketet.
Riv morötterna grovt, vitlöken fint och skär chilin i tunna ringar.
Hacka koriander och mynta grovt.
Krossa eller hacka jordnötterna grovt.
Hetta upp oljan i en wok.
Tillsätt morötter, vitlök och chili, stek under omrörrning.
Tillsätt soja och fisksås och rör runt.
Tillsätt böngroddar och salladslök och rör runt.
Fös grönsaksblandningen åt sidan och knäck i äggen i pannan. Rör i äggsmeten tills att det börjar likna en lös scramble.
Tillsätt nudlar och vänd runt alla ingridenser så att det blandar sig med äggröran.
Pressa i limejuice från en lime, tillsätt örterna och rör runt

Servera med krossade jordnötter och sweet chilisås