



bild saknas

- ▮ 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 jordnötssolja (*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 omrörning.
 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 ingredienser 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