



ASIATISKT

Phad Thai

Kock: **Benjamin Larsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En thailändsk klassiker och en svensk favorit!

INGREDIENSER

- 2 st finhackade vitlöksklyftor
- 400 g breda risnudlar (lägg i varmt vatten ca 30 min innan matlagningen)
- 100 g vit tofu i små tärningar
- 10 cm purjolök, skivad
- 1 st morot, strimlad
- 150 g broccoli, små buketter
- 2 dl vitkål, strimlad
- 1 pkt böngroddar
- 0.5 dl kinesisk gräslök eller salladslök, delat i ca 3 cm långa bitar
- 2 st ägg
- 500 g valfritt kött (nöt, fläsk, kyckling eller skalade tigerräkor)
- 1.5 dl krossade jordnötter
- 2 msk olja



Sås

- 3 msk fisksås
- 3 msk ostronsås
- 3 msk söt soja
- 1.5 msk chili räkpasta
- 1 msk ljus soja
- 1 st buljong efter egen smak

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att blanda ihop alla ingredienser till såsen.
- 2** Fräs vitlök i olja i en wokpanna på låg värme tills det ger en god doft.
- 3** Lägg sedan i köttet och stek i ca 2-3 minuter för räkor och ca 4-6 minuter för kött. Medium värme.
- 4** Lägg i morot, broccoli, vitkål och tofu och stek det i ca 2 minuter. Lägg i nudlar, purjolök och häll i lite sås i taget. Smaka av och om du känner att nudlarna är för hårda så kan du hälla i lite vatten.
- 5** Häll av nudelblandningen från pannan, knäck i äggen i den tomma pannan och stek en liten stund. Woka sedan i nudlarna och lägg i groddar, kinesisk gräslök/salladslök och 0,5 dl jordnötter, stek i ytterligare 1 min.
- 6** Servera Phad Thai med färska böngroddar, kinesisk gräslök, chilipulver, krossade jordnötter och en citron eller limeklyfta.