ASIATISKT

Phad Thai

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

30

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.