



**OK THAI AS**  
**ASIATISKE DAGLIGVARER**

# ***Pad Thai***

*Stekte nudler med  
scampi og peanøtter*

**3-4 porsjoner**

Start med og legge risnudler i bløt i ca. 15 minutter.

Etter at risnudlene har ligget lenge nok, veier en opp ca. 600 gr.

Varm olje i ei wokpanne på medium varme, og fres løk i ca. ½ minutt. Rør hele tiden.

Ha i scampi og stek til disse er halvstekt. Tilsett egg og rør dette sammen med løk og scampi.

Ha i nudler, gulrot, sweet chilli saus og pad thai saus. Bland dette godt sammen, og tilsett til slutt vann. Stek videre til retten er tørr.

Tilsett vårløk, bønnespirer og peanøtter og slå av varmen.

Tilsett en ½ teskje thai buljongpulver dersom dere vil ha mer smak i retten.

Kylling eller stekt Tofu kan også benyttes i retten.

Peanøttene kan eventuelt serveres som et tillegg, og drysses over etter eget ønske.

## **Dette trenger du:**

*600 g risnudler  
20 stk scampi  
150-200 g raspet gulrot  
100 g bønnespirer  
4-6 stk vårløk  
¾ - 1 løk  
6-8 ss Pad Thai saus  
6-8 ss sweet chilli saus  
6-8 ss knuste usaltede peanøtter  
2-3 egg  
0,5 dl vann  
2 ss olje for steking*

## **Handleliste OK THAI.**

- Risnudler
- Scampi
- Bønnespirer
- Vårløk
- Pad thai saus
- Sweet chilli sauce
- Usaltet peanøtter
- Olje