



Pad Thai med kylling

Tid i alt 30 min. Arbejdstid 30 min. Antal 4 pers. ♦

Ingredienser

3 fed hvidløg, finthakket
2 skalotteløg, finthakket
1 spsk ingefær, fintrevet
1 tsk chiliflager
250 g kyllingefilet, i strimler
400 g nudler, brede
4 æg
4 forårsløg, skåret i skiver
200 g bønnespiner
3 spsk olivenolie, til stegning

Pad Thai Sauce

3 spsk fishsauce
5 spsk tamarind paste
2 spsk æblecidereddike, eller riseddike
2 spsk sukker
1 spsk soja

Tilbehør

1 håndfuld frisk koriander, eller bredbladet persille
2 lime, i både
50 g peanuts, grofthakkede
1 rød chili, finthakket

Fremgangsmåde

Kog nudlerne eller læg dem i blød efter anvisning på pakken. Hvis de skal koges, så giv dem 2 minutter for kort tid, og skyl derefter med koldt vand, så de ikke klistre sammen.

Rør pad thai sauceen sammen til en ensartet konsistens.

Varm olien op i en wok eller en stor pande, tilsæt løg, hvidløg, ingefær, chiliflager og kylling steg det hurtigt, til kyllingen er brunet af.

Kom nudlerne på panden og steg dem hurtigt mens de vendes flere gange undervejs. Tilsæt mere olie hvis nødvendigt, så nudlerne ikke klumper sammen.

Skub nudler og kylling til side, tilsæt lidt mere olie og slå æggene ud på panden. Lad dem stege et halvt minut og vend derefter æggene rundt med kylling og nudler. Tilsæt pad thai sauceen, samt bønnespiner og halvdelen af forårsløgene.

Vend det sammen og server på tallerkener med resten af forårsløgene, frisk koriander (eller bredbladet persille) hakkede peanuts, lime i både og et lille drys finthakket rød chili.