

Pad thai salat

Opskrift til 6-8 portioner

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Pad thai nudler

- 200 g risnudler
- 3 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- rigeligt med olie til stegning (gerne sesamolie)
- 3 spsk. fiskesauce
- 6 spsk. soyasauce
- 4 spsk. ris vinegar
- 1 god spsk. tamarinpaste eller 3 spsk. ketchup (kan godt erstatte det, men er ikke lige så kraftigt i smag og farve)
- 6 spsk. brun farin
- 3 store æg

Frisk salat

- 1-2 mangoer
- 2 avocadoer
- 1 rødløg
- 2 håndfulde revet gulerod (evt. bare købt færdigrevet)
- 1 pak choi
- lidt revet koriander eller persille til toppen
- 1 håndfuld salte peanuts eller cashewnødder
- 1-2 tsk. chiliflager

Sådan gør du

1. Kom nudler i en skål og hæld kogende vand over. Lad dem ligge i 10-15 minutter til de er bløde. Kassér vandet og skyl dem i koldt vand.
2. Kom også pak choi i en skål med kogende vand over, lad det ligge her i i et par minutter og hæld så vandet fra. Skær pak choi ud i grove strimler og læg dem til siden.
3. Hak skalotteløg og hvidløg og svits det af på panden i lidt olie
4. I en skål blandes fiskesauce, soyasauce, ris vinegar, tamarin paste og brun farin
5. Hæld denne her sauce over løg og hvidløg på panden og kom nudlerne ved.
6. Vend det hele godt rundt på panden og slå imens æggene sammen i en skål.
7. Ryk nu nudelblandingen til siden på panden og hæld æggene ud på den ledige plads. Rør dem sammen som scrambled egg og bland det sammen med nudlerne. Kom det over på et stort fad
8. Skær mango, avocado og rødløg ud i tynde skiver
9. Kom dette + revet gulerod og de her pak choi du har lagt til side – ud over nudlerne på fadet.
10. Top med friske urter, salte peanuts og chiliflager