

Pad thai med rejer

Opskrift til 3 portioner

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 150 g risnudler
- 2 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- olie til stegning (gerne sesamolie)
- 200 g tigerrejer
- 3 store æg
- 1/2 tsk. chiliflager

Sauce

- 2 spsk. fiskesauce
- 3 spsk. soyasauce
- 2 spsk. ris vinegar
- 1 lille spsk. tamarinpaste eller 3 spsk. ketchup (kan godt erstatte det, men er ikke lige så kraftigt i smag og farve)
- 3 spsk. brun farin

Servering

- bønnespirer
- salte peanuts
- forårsløg
- koriander
- lime

Sådan gør du

1. Kom nudlerne i en skål og kom kogende vand over. Lad dem ligge sådan i 10 minutter, hæld derefter vandet fra og kom koldt vand over.
2. Bland saucen sammen i en skål
3. Kom olie på en pande, hak skalotteløg fint og pil og riv hvidløg. Vend begge rundt i olien ganske kort.
4. Kom så rejerne ved og giv dem et par minutter til de er blevet lyserøde.
5. Kom pandens indhold over på en tallerken og hæld nu saucen på panden, lad det smelte sammen.
6. Kom æg i en lille skål og pisk sammen
7. Hvis du har en morter, kan du give chilien en tur, så den bliver knust – ellers brug bare flager.
8. Kom nudlerne over i saucen og vend forsigtigt rundt. Skub det til side, så det kun fylder halvdelen af panden. Kom de piskede æg på den ledige plads og skrab det lidt rundt, så det bliver til røræg. Vend det forsigtigt ind i nudlerne og tilføj nu rejerne (og de løg de lå sammen med) og det meste af de knuste chiliflager.
9. Server sammen med bønnespirer, hakkede salte peanuts, forårsløg skåret i mindre stykker,

frisk koriander og masser af lime samt det sidste af de knuste chiliflager