

Phad Thai

4 portioner

1 pkt Rice Noodles

4-6 msk olja

400 g kycklingfilé, strimlad

200 g vitkål, tunt strimlad

2 ägg, vispade

2 påsar Phad Thai wok sauce

1 dl krossade jordnötter

TILLAGNING

Koka risnudlarna enligt anvisning på förpackningen och kyl ner i kallt vatten. Woka/stek kycklingen och vitkålen i oljan. När kycklingen fått färg tillsätter du det vispade ägget under sakta omrörning. Tillsätt risnudlarna samt jord- nötterna i stekpannan. Rör i Phad Thai Wok Sauce och låt det bli varmt.

Att göra sin egen pad thai sås är enkelt. Allt du behöver göra är att röra ihop följande ingredienser i en skål:

1,5 msk fisksås

1 msk oystersauce

2 msk sweet chillisås

2 msk vatten

1 msk risvinäger

2 pressade vitlöksklyftor

1 msk soya

pressad saft från 1 lime