

Pad thai med lerkesopp og brokkolini

total tid **60 min.** 35 min. tilberedningstid 5 min. koketid 20 min. ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Nudler:

- 2 kg** risnudler
- 100 dl** vegetabilsk olje, til steking
- 400 g** brokkolini, skåret i store biter
- 600 g** lerkesopp
- 30 g** hvitløk, tynnskåret
- 100 g** mungbønnespirer

Marinade:

- 1,5 dl** [Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer](#)
- 0,5 dl** [Kikkoman Kryddersaus for Sushiris](#)
- 50 g** brunt sukker
- 0,3 dl** limesaft
- 50 g** tamarindpasta
- 10 g** chiliflak

Til serveringen:

- 100 g** vårløk, finskåret i ringer
- 100 g** koriander, bladene plukket
- 200 g** peanøtter, ristet og saltet
- 3** limer, skåret i båter

TILBEREDNING

Steg 1

Bløtlegg nudlene i rikelig med varmt vann i ca. 30 minutter, og la dem deretter renne godt av.

Steg 2

Til marinaden: Bland Kikkoman Ponzu Sitron, Kikkoman Smakssetter til Sushiris, sukker, limesaft, tamarindpasta og chiliflak.

Steg 3

Varm opp vegetabilsk olje i en stor stekepanne eller wok. Sauter brokkolini og sopp i 1–2 minutter. Tilsett hvitløken og rør om for å kombinere. Tilsett nudlene og mungbønnespirene, og wokk videre i 2–3 minutter. Tilsett marinaden og bland godt.

Steg 4

Fordel på tallerkener, topp med vårløk, koriander og peanøtter, og garner med limebåtene.