

Pad thai med reker og tamarindsaus

total tid **30 min.** 20 min. tilberedningstid 10 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Selve retten:

- 500 g** risnudler, tørket
- 1,2 dl** vegetabilsk olje
- 1 kg** eker, skrelt og rensset
- 150 g** fast tofu, ternet
- 150 g** gulrot, skåret i tynne strimler
- 25 g** hvitløk (5 fedd), finhakket
- 10** egg, pisket
- 150 g** mungbønnespirer

Pad thai-saus:

- 5 dl** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt 43 % Mindre Salt Enn Vanlig Kikkoman Soyasaus](#)
- 100 g** tamarindpasta
- 1 dl** fiskesaus
- 1 dl** limesaft
- 100 g** palme- eller rørsukker
- 2 dl** vann

Garnityr:

- 100 g** peanøtter, hakket
- 10** kvister koriander, bladene plukket
- 10** limebåter

TILBEREDNING

Steg 1

Legg risnudlene i varmt vann i ca. 20 minutter til de er myke.

Steg 2

Varm opp vegetabilsk olje i en stor panne. Stek rekene i 2–3 minutter, ta dem ut og legg dem til side. Stek tofuen i 4–5 minutter. Tilsett gulrot og hvitløk og stek i ytterligere 1–2 minutter.

Steg 3

Tilsett eggene og stek under omrøring til de er stivnet og smuldret opp.

Steg 4

Tilsett nudlene sammen med litt av bløtleggingsvannet. Bland Kikkoman Soyasaus – Mindre salt, tamarindpasta, fiskesaus, limesaft, sukker og vann, ha oppi pannen og wokk i 3–4 minutter til alt er godt kombinert. Tilsett rekene og mungbønnespirene til slutt.

Steg 5

Dryss over peanøtter og koriander, og garner med en limebåt. Server retten varm.