

Pad thai med svinekød og tofu



Ingredienser

- 1 liter Flade ris nudler
 - 50 g Svinekød, skåret i små stykker
 - 1 stk. Tofu, skåret i små terninger (ca. 250 g)
 - 3 Æg
 - 250 g Bønnespirer
 - 50 g Hvidløgspurløg, skåret i længde på ca. 2.5 cm
 - 1 spsk. Skalotteløg, fint hakket
 - 1 spsk. Hvidløg, hakket
 - 1 spsk. Saltede kinaradiser, hakket
 - 1 tsk. Chili pulver
 - 1 dl Ristede jordnødder, grofthakkede
 - 4 spsk. Sukker
 - 1 spsk. Fiskesauce
 - 4 spsk. Tamarind juice
 - ½ dl Vand
- Olie til stegning
- Friske grøntsager:
- Bønnespirer
 - Hvidløgspurløg, skåret i ca. 2½ cm lange stykker
 - Banan knop
 - Centella (Gotu Kola /Indian Pennywort)
 - Lime både



Hvidløgspurløg



Saltede kinaradiser

Fremgangsmåde

Opblød nudlerne i vand i ca. 3 min. Og lad dem dryppe af.

Steg skalotteløg og hvidløg i 3 spsk. olie i en stor wok over middel varme indtil det dufter. Tilsæt nudler og vand og rør til nudlerne er møre. Smag til med sukker, fiskesauce og tamarind juice.

Opvarm 3 spsk. olie til samme wok. Tilsæt svinekød, saltede kinesiske radiser, tofu og chili pulver. Steg indtil svinekødet er færdigt.

Bland godt med de stegte nudler, og skub derefter blandingen til siden af wokken.

Opvarm 2 spsk. olie i wokken og tilsæt æg. Når æggene begynder at stivne røres rundt indtil de er færdige. Bland sammen med nudlerne, og tilsæt bønnespirer og hvidløgsperløg. Rør det godt sammen.

Kom i en serveringsskål og drys ristede jordnødder ovenpå, og server med friske grøntsager.



Centella asiatica



Banan knop

Saitip Thai Market

saitiphaimarket.dk

facebook.com/saitiphaimarket

Amagerbrogade 76

2300 København S

📍 42 74 27 03

Åbningstider

Mandag	10:00 – 18:30
Tirsdag	10:00 – 18:30
Onsdag	10:00 – 18:30
Torsdag	10:00 – 18:30
Fredag	10:00 – 18:30
Lørdag	10:00 – 18:30
Søndag	Lukket

