

Pad thai med tigerrejer



Tamarind juice

250 g Tamarind

1 l Vand

Skyl tamarinden. Sæt den i blød i en stor skål sammen med $\frac{1}{2}$ l vand i 10 min. Pres saften ud af tamarinden og filtrer gennem en si og kom i en gryde.

Tilsæt det resterende vand og bring i kog. Lad det simre i 15 min. Når juicen er kølet af, kommes på glas eller flaske og opbevares i køleskab.

Tamarind juice kan også købes færdigt.



Tamarind

Pad Thai Sauce

1 dl Tamarind juice

$\frac{1}{2}$ dl Fiskesauce

1 dl Sukker

Bland ingredienserne sammen og bring i kog til sukkeret er opløst. Lad det simre over svag varme i 15 min. Indtil saucen er blevet tykkere.



Centella asiatica



Hvidløgpurløg

Ingredienser

- 400 g Flade ris nudler
- 10-15 Sorte tiger rejer
- 4 Æg
- 80 g Tofu skåret i små tern
- 4 spsk. Saltede kinaradiser, hakket
- ½ dl Jordnødder, ristede og grofthakket
- 2 spsk. Skalotteløg, finthakket
- 2 spsk. Hvidløg, hakket
- 2.5 dl Vand
- 2.5 dl Pad thai sauce (se ovenfor)
- Olie til stegning
- Friske grøntsager:
 - Bønnespirer
 - Hvidløgspurløg, skåret i ca. 2½ cm lange stykker
 - Centella (Gotu Kola /Indian Pennywort)
 - Lime både

Fremgangsmåde

Pil og rens rejerne.

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

Steg skalotteløg og hvidløg i 3 spsk. olie over middel varme i en stor wok indtil det dufter. Tilsæt nudler og vand, rør til nudlerne er møre. Skub nudlerne til side på wokken.

Opvarm 2 spsk. olie på wokken. Tilsæt saltede radiser, tofu og rejer og steg under konstant omrøring til rejener er færdige. Tilsæt *pad thai sauce* og bland det godt sammen med nudlerne og skub det til side.

Opvarm 1 spsk. olie og slå æggene ud. Når de begynder at stivne røres rundt indtil de er færdige. Tilsæt jordnødder og bland det hele sammen.

Anret på en tallerken sammen med friske grøntsager.

Saitip Thai Market

saitipthaimarket.dk

facebook.com/saitipthaimarket

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

