

Stegte vermicelli nudler med svinekød

(Pad Woon Sen)



Ingredienser

- 150 g Frisk vermicelli
- 100 g Svinekød, skåret i små tynde skiver
- 2 Æg
- 1 lille Løg, skåret i skiver
- 2 Tomater, skåret i både
- 1 spsk. Knust hvidløg
- 3 stilke Thai forårsløg, fintsnittet
- 100 g Kål, skåret i strimler
- ½ spsk. Sukker
- 2 spsk. Østerssauce
- ½ spsk. Fiskesauce
- 1 tsk. Peber
- 2 tsk. Mørk sojasauce
- Olie til stegning



Vermicelli



Østerssauce

Fremgangsmåde

Kom nudlerne i en skål og hæld kogende vand over. Lad dem stå i ca. 5 min. indtil de er bløde.

Skyl dem i koldt vand og lad dem dryppe af i en si.

Opvarm olien i en wok over middel varme, tilsæt hvidløg indtil det er gyldenbrunt.

Slå æggene ud i wokken og steg indtil de er færdige.

Tilsæt svinekød og steg til det er gennemstegt.

Tilsæt herefter nudler og steg færdigt.

Smag til med østerssauce, fiskesauce, peber, sojasauce og sukker.

Tilsæt til sidst kål, løg, forårsløg og tomater, og bland det godt sammen. Sluk for varmen.



Sojasauce



Thai forårsløg



Fiskesauce

Saitip Thai Market

www.facebook.com/saitipthaimarket/
saitipthaimarket.dk

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

