

Pad Thai med lærkerørhatte og aspargesbroccoli

Samlet tid **60 min.** 35 min. Arbejdstid 5 min. Tilberedningstid 20 min. ventetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Til nudlerne:

2 kg	risnudler
100 ml	vegetabilsk olie til stegning
400 g	aspargesbroccoli, skåret i grove stykker
600 g	lærkerørhatte
30 g	hvidløg i tynde skiver
100 g	mungbønnespirer

Til marinaden:

150 ml	<u>Kikkoman ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer</u>
50 ml	<u>Kikkoman kryddersauce for sushiris</u>
50 g	brun farin
30 ml	limesaft
50 g	tamarindpasta
10 g	chiliflager

Til servering:

100 g	forårsløg i fine ringe
100 g	koriander, plukket
200 g	peanuts, ristede og saltede
3	limefrugter i både

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Udblød risnudlerne i rigeligt varmt vand i ca. 30 minutter, og lad dem derefter dryppe godt af.

Step 2

Rør Kikkoman ponzu citrus sojasauce, Kikkoman krydderi til sushiris, brun farin, limesaft, tamarindpasta og chiliflager sammen til marinaden.

Step 3

Varm den vegetabilske olie op i en stor pande eller wok. Sauter aspargesbroccoli og lærkerørhatte i 1–2 minutter. Tilsæt hvidløg og vend det hele godt sammen. Tilsæt nudler og mungbønnespirer, og linsteg i yderligere 2–3 minutter. Tilsæt marinaden, og vend det hele grundigt sammen.

Step 4

Anret på tallerkener, drys med forårsløg, koriander og peanuts, og garner med limebåde.