

Pad thai med rejer og tamarindsauce

Samlet tid **30 min.** 20 min. Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

500 g	risnudler
120 ml	planteolie
1 kg	rejer, pillede og rensede
150 g	fast tofu, i tern
150 g	gulerødder, skåret i tynde strimler
25 g	hvidløg (5 fed), finthakket
10	æg, pisket
150 g	mungbønnespirer
Pad thai-sauce:	
500 ml	<u>Kikkoman naturligt brygget sojasauce med mindre salt</u>
100 g	tamarindpaste
100 ml	fiskesauce
100 ml	limesaft
100 g	palme- eller rørsukker
200 ml	vand
Pynt:	
100 g	peanuts, hakkede
10	kviste koriander, plukkede
10	limebåde

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Blødgør risnudlerne i varmt vand i ca. 20 minutter, indtil de er bløde.

Step 2

Opvarm planteolie i en stor pande. Steg rejerne i 2-3 minutter, fjern dem og stil dem til side. Steg tofuen i 4-5 minutter. Tilsæt gulerod og hvidløg, og steg i yderligere 1-2 minutter.

Step 3

Tilsæt æggene og tilbered dem under omrøring, indtil de er faste.

Step 4

Tilsæt nudlerne sammen med en smule af vandet. Bland Kikkoman sojasauce med mindre salt sammen med tamarindpasta, fiskesauce, limesaft, sukker og vand. Tilsæt sauce til panden og steg i 3-4 minutter, indtil alt er godt blandet sammen. Tilsæt til sidst rejerne og mungbønnespirerne.

Step 5

Server retten varm, drys med peanuts og koriander, og pynt med limebåde inden servering.