

# Blåskjell Green Curry med Pad Thai-nudler og stubbskjellsopp (1 personer)

## Forberedelse

1. Nudlene bløtlegges 30-40 minutter i lunkent vann.
2. Stek ingefær og hvitløk noen sekunder i olje, tilsett brunt sukker, deretter limejuice, blåskjell, og tre typer Tabasco. Varmes til blåskjellene åpner seg.
3. Tilsett grønnsakene: Pak Choy, stubbskjellsopp og kullgrillet paprika. Varmes noen minutter til.
4. Tilsett Green Curry-sausen. Om ønskelig kan man tilsette litt ekstra grønn farge og smak, lag en puré med urter, spinat og kokosmelk. Tilsett, og la småkoke / dampe noen minutter.
5. Tilsett nudlene, varmes et lite minutt. Pynte med lime og asiatiske urter etter smak.



Kan også tilberedes i kombidamper.

## Produkter

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Risnudler Phad Thai 3 kg    | 0,025   |
|                             | kg      |
| Ingefær fersk               | 5 g     |
| Hvitløk, hakket             | 5 g     |
| Brunt sukker                | 5 g     |
| Limejuice RealLime          | 0,005 l |
| Blåskjell                   | 0,15    |
|                             | kg      |
| 2 ml                        |         |
| 2 ml                        |         |
| 2 ml                        |         |
| Pak Choy                    | 0,04    |
|                             | kg      |
| 0,01                        |         |
| kg                          |         |
| Kullgrillet Paprika Rød&Gul | 0,02    |
|                             | kg      |
| 0,04 l                      |         |
| Kokosmelk Premium 75%       | 0,01 l  |
| Spinat                      | 0,01    |



|                                                 |      |                              |
|-------------------------------------------------|------|------------------------------|
|                                                 | kg   |                              |
| Asiatiske urter (Thai Basilikum, koriander etc) | 3 g  | Litt til puré, litt til pynt |
| Lime, båter                                     | 0,01 | Til pynt                     |
|                                                 | kg   |                              |

*\*Allergener*