

Pad Thai-biff & Thai Green Curry med nudler (1 personer)

Forberedelse

Nudlene tilberedes etter anvisning. Biffstrimlene surres olje. Tilsett hvitløk, vårløk, scampi og wokgrønnsaker. Eggene piskes lett og røres inn.

Tilsett de kokte nudlene, utblandet kyllingfond, Green Thai Curry sauce, Sambal Oelek og soyasaus. Toppes med hakkede peanøtter og frisk koriander.



Produkter

Blue Dragon Eggnudler	0,1 kg
Biffstrimler	0,05 kg
Olivenolje	0,05 l
Hvitløk, finhakket	0,005 kg
Vårløk, hakket	0,025 kg
Black Tiger Scampispyd RPDTO 41/55	0,05 kg



HAUGEN-GRUPPEN

Wokgrønnsaker	0,05
	kg
Egg	1 stk
Kyllingfond *(Selleri)	0,005 l
Vann til utblanding av kyllingfonden	0,1 l
Go-Tan Thai green curry woksaus	0,1 l
Sambal Oelek	0,003
	kg
Blue Dragon Soya Sauce	0,025 l
Peanøtter, hakket	10 g
Koriander, frisk, hakket	3 g

**Allergener*