

Phad Thai med marinert kylling (1 personer)

Forberedelse

1. Bløtlegg nudlene ca en time i lunkent vann, eller tilbered som anvist på pakken.
2. Mariner kyllingbryst eller -lår i satémarinade i et døgn, eller mindre.
3. I wokpanne på høy temperatur: Ingefær, hvitløk, marinert kylling. La steke noen minutter. Hell over Tabasco Chipotle.
4. Tilsett vårløk, Pak Choy og Thailandsk persille (eventuelt broccoli).
5. Visp egg for hånd. Skru ned varmen. Trekk innholdet i pannen til siden. Tilsett deretter egget i wokpannen, på den andre halvdelen. Stek forsiktig, som en omelett. Når det er blitt nesten stivt, rør forsiktig sammen.
6. Tilsett nudlene og Black Bean-sausen. Rør om, ha i frisk koriander og legg opp med peanøtter på toppen.



Produkter

Risnudler Phad Thai 3 kg	0,025	
	kg	
Kyllingbryst eller -lår	0,06	
	kg	
Asiatisk Saté BBQ-marinade	0,02 l	Nyhet mai 2016
Hvitløk, hakket	2 g	
Ingefær, hakket	2 g	
TABASCO® Chipotle Sauce	0,005 l	
Vårløk, grovkuttet	0,02	
	kg	
Pak Choy	0,04	
	kg	
Thailandsk persille eller broccoli	0,04	
	kg	
Egg	0,04	
	kg	
0,05 l		
Frisk koriander til pynt		
Peanøtter til pynt		

*Allergener