

Pad Thai (1 personer)

Forberedelse

Pisk eggene og stek en tynn omelett. Skjæres i tynne strimler som skal benyttes som topping / pynt. Mariner kyllingstykkene i soyasausen. Brekk de tørre risnudlene i stykker og kok i lettsaltet vann i 2 minutter. Skylls i kaldt vann, sil av vannet. Varm opp oljen, og stek kylling og alle grønnsakene i noen minutter, men la de fortsatt beholde sprøheten. Tilsett sursøt saus, scampi og nudler, og varm retten opp igjen. Pyntes med omelettstrimler og peanøtter. Soyasaus og chilisauz bør være tilgjengelig til retten, slik at gjestene selv kan smake retten til.



Produkter

Olivenolje	0,005 l
Miehoen Risnudler	0,025 kg
Blue Dragon Soya Sauce	0,005 l enten
0,005 l eller	
Sweet & Sour saus	0,025 l
Black Tiger Scampispyd RPDTO 41/55	0,03 kg
Kyllingfilet, strimler	30 g
Egg	0,2 stk
Paprika Rød Grillet	0,015 kg
Gulrot, strimler	15 g
Sukkererter	15 g
Vårløk, hakket	15 g
Bønnespirer	15 g
Peanutter, saltet og hakket	5 g

**Allergener*