

Pad thai med lärksopp och broccoligroddar

Total tid **60 Min.** 35 Min. Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid **20 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till nudlarna:

2 kg	risnudlar
100 ml	matolja, till stekning
400 g	broccoligroddar, skuren i stora bitar
600 g	lärksopp
30 g	vitlök, tunt skivad
100 g	mungböngroddar

Till marinaden:

150 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u>
50 ml	<u>Kikkoman Smaksättning för sushiris</u>
50 g	farinsocker
30 ml	limejuice
50 g	tamarindpasta
10 g	chiliflingor

Till servering:

100 g	salladslök, fint skivad i ringar
100 g	koriander, bladen plockade
200 g	jordnötter, rostade och saltade
3	limefrukter, skurna i klyftor

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blötlägg nudlarna i rikligt med varmt vatten i cirka 30 minuter och häll sedan av vattnet noggrant.

Steg 2

Blanda Kikkoman Ponzu Citron, Kikkoman smaksättning för sushiris, socker, limejuice, tamarindpasta och chiliflingor till marinaden.

Steg 3

Värm matoljan i en stor stekpanna eller wok. Fräs broccoligroddar och svamp i 1–2 minuter. Tillsätt vitlöken och rör om. Tillsätt nudlarna och mungböngroddarna och woka i ytterligare 2–3 minuter. Tillsätt marinaden och blanda väl.

Steg 4

Fördela på tallrikar, toppa med salladslök, koriander och jordnötter och garnera med limeklyftor.