

# Pad thai med räkor och tamarindsås

Total tid **30 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Till rätten:

- 500 g** risnudlar, torkade
- 120 ml** matolja
- 1 kg** räkor, skalade och urkärnade
- 150 g** fast tofu, tärnad
- 150 g** morot, skuren i tunna strimlor
- 25 g** vitlök (5 klyftor), finhackad
- 10** ägg, uppvispade
- 150 g** mungböngroddar

### Till Pad Thai-såsen:

- 500 ml** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås
  - 100 g** tamarindpasta
  - 100 ml** fisksås
  - 100 ml** limejuice
  - 100 g** palmsocker eller rörsocker
  - 200 ml** vatten
- Garnering:**
- 100 g** jordnötter, hackade
  - 10** kvistar koriander, plockad
  - 10** limeklyftor

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Blötlägg risnudlarna i varmt vatten i cirka 20 minuter tills de är mjuka.

### Steg 2

Värm matoljan i en stor panna. Stek räkorna i 2–3 minuter, ta upp dem och ställ åt sidan. Stek tofun i 4–5 minuter. Tillsätt morot och vitlök och stek i ytterligare 1–2 minuter.

### Steg 3

Tillsätt äggen och koka under omrörning tills de stelnat och är delade i bitar.

### Steg 4

Tillsätt nudlarna tillsammans med lite av blötläggingsvattnet. Blanda Kikkoman sojasås med mindre salt, tamarindpasta, fisksås, limejuice, socker och vatten, tillsätt i wokpannan och woka i 3–4 minuter tills allt är väl blandat. Tillsätt slutligen räkorna och mungböngroddarna.

### Steg 5

Servera varma, beströdda med jordnötter och koriander och garnerade med en limeklyfta.