

FÆLLES



## Pad Thai Tofu

# Pad Thai Tofu

### Det skal I bruge

3 spsk. brun farin  
2 spsk. fiskesauce  
3 spsk. tamarindpaste  
1 spsk. riseddike  
(eller anden lys eddike)  
3 spsk. soyasauce  
200 g brede risnudler  
200 g fast tofu  
50 g saltede peanuts  
½ løg  
1 fed hvidløg  
1 forårsløg  
2 æg  
neutral olie  
100 g bønnespirer  
½ dl vand

### Til servering

½ lime  
fiskesauce  
chiliflager

### Sådan gør I

Sæt en elkedel eller en stor gryde med vand til at koge.

Kom risnudlerne i en skål, og hæld kogende vand over. Lad dem trække i ca. 15 minutter, til nudlerne er blevet bløde.

Kom brun farin, fiskesauce, tamarindpaste, riseddike og soyasauce i en skål. Rør godt og længe i skålen, til den brune farin er nogenlunde opløst. Sæt til side.

Skær tofuen i små tern.

Hak peanuts, og stil til side.

Pil og hak løg og hvidløg fint.

Halvér forårsløgene på langs og skær dem i 2-3 cm lange stykker. Gem lidt til anretning.

Skyl bønnespirerne og gem lidt til anretning.

Skær den halve lime i både og sæt til side.

Hæld vandet fra risnudlerne.

Sørg for at have alle ingredienserne klar, inden I går i gang med at stege.

Varm en pande op ved middel varme. Tilsæt olie, når panden er varm. Tilsæt tofu og steg i 3-4 minutter, til ternene er gyldne. Tilsæt løg og hvidløg, og steg dem gyldne.

Tilsæt risnudlerne sammen med en ½ dl vand og saucen. Rør godt rundt, så nudlerne ikke klister sammen. Steg i 2-3 minutter. Skub nudlerne ud til siden, så midten af panden er fri, og kom lidt olie på midten. Slå æggene ud i midten. Vent 30 sekunder og vend herefter æggene sammen med resten af wokkens indhold. Tilsæt bønnespirer og forårsløg, og lad det stege i 30 sekunder.

### Ved servering

Hæld en portion Pad Thai Tofu op, og top retten med peanuts, lidt ekstra bønnespirer og fintsnittet forårsløg. Servér med limebåde, fiskesauce og chiliflager.

