

Pad thai lehtikuusentateista

kokonaisaika **60 min** **35 min** esivalmistelut **5 min** valmistus **20 min** odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Nuudelit:

- 2 kg** riisinuudeleita
- 100 ml** kasviöljyä paistamiseen
- 400 g** broccolinia isoina paloina
- 600 g** lehtikuusentatteja
- 30 g** lehtikuusentatteja
- 100 g** mungpavun ituja

Marinadi:

- 150 ml** Kikkoman ponzu - sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
- 50 ml** Kikkoman maustekastike sushiriisille
- 50 g** fariinisokeria
- 30 ml** limettimehua
- 50 g** tamarinditahnaa
- 10 g** chilihiutaleita

Tarjoiluun:

- 100 g** kevätsipulia, renkaiksi viipaloituna
- 100 g** korianteria, lehdet irrotettuina
- 200 g** maapähkinöitä, paahdettuna ja suolattuna
- 3** limettiä lohkoina

VALMISTUS

Vaihe 1

Liota nuudeleita runsaassa lämpimässä vedessä n. 30 minuuttia ja valuta hyvin.

Vaihe 2

Sekoita marinadia varten Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike, Kikkoman maustekastike sushiriisille, fariinisokeri, limettimehu, tamarinditahna ja chilihiutaleet.

Vaihe 3

Kuumenna kasviöljy isolla paistinpannulla tai wokkipannulla. Kuullota broccolinia ja sieniä 1–2 minuuttia. Lisää valkosipuli ja sekoita. Lisää nuudelit sekä mungpavun idut ja Wokkaa vielä 2–3 minuuttia. Lisää marinadi ja sekoita hyvin.

Vaihe 4

Annostele lautasille, lisää kevätsipuli, korianteri sekä maapähkinät ja koristele limetinlohkoilla.