



Pad Thai

Pad Thai on üks kõige klassikalisemaid Tai roogasid. See on mahe vokiroom riisinuudlite, muna ja kapsaga, lisaks vürtsikas kaste.

0,5 pakki Santa Maria riisinuudleid
2 spl toiduõli
400 g kanafileed, ribadena
300 g kapsast, peenete ribadena
1 väike porgand, ribadena
1 muna, lahti klopitud
1 pakk Santa Maria Pad Thai vokikastet
1 dl jämedalt hakitud maapähkleid

1. Keeda nuudleid vastavalt pakendil toodud juhiste.
2. Pruunista kanaribad õlis. Lisa viilutatud kapsas ja porgand, prae 1–2 minutit kõrgel kuumusel.
3. Tee pannil ruumi ja prae muna panni keskosas, aeg-ajalt segades.
4. Lõika nuudlid suupärasteks, lisa need koos kastmega vokile. Sega kiiresti, kuni kõik on soe.
5. Sega juurde suurteks tükkideks hakitud maapähklid ja serveeri.

Nipp! Kaunista laimiviilude ja koriandriga. Või miks mitte asendada kanaliha sama hulga kanahakklihaga? Küpseta samal viisil.

Santa Maria Aasia toitude retseptikogu