

MUSSELBAREN'S

MUSSEL PADTHAI



TILLAGNING

Tidsåtgång c:a 30 minuter

Tillaga nudlar enligt förpackningen och ställ åt sidan.

Sås: Finhacka eller riv vitlöken, skiva chillin tunt. Blanda tillsammans med övriga ingredienser och ställ åt sidan.

Skiva vårlöken i 1 cm bitar, skala och skiva löken i halvmånar.

Hetta upp en stor stekpanna med lite rapsolja och fräs gul lök och musslor tills löken börjar få lite färg.

Tillsätt nudlar och såsen och rör runt i cirka 2 min, sänk värmen, tillsätt de lättvispade äggen och rör runt i cirka 1 min. Vänd i böngroddar och vårlök.

Servera med hackade jordnötter, koriander och limeklyftor.

Recept: David Bark, Musselbaren 2022

INGREDIENSER

4 personer

400 g musselkött
300 g risnudlar
2 st gula lökar
3 st vårlökar
250 g böngroddar
1 dl hackade jordnötter
2 st lättvispade ägg
1 dl hackad koriander
1 st lime

Sås

3 msk tamarindpuré
3 msk fisksås
3 msk ostronsås
0,5 dl soja
3 st vitlöksklyftor
1 dl vatten
saften av 1 st lime
1 st röd chili
2 tsk socker

