



Paistettu thai-nuudeli

Aineet: Nuudelia tai pastaa (tomadinia eli pieniä keriä ohutta makaronia)
1 kkp pakastettuja tai tuoreita simpukoita
2 kananmunaa
1 kkp ituja
1 rkl hienonnettuja pähkinöitä
(1 rkl kuivattuja katkarapuja)
1 rkl (fariini)sokeria
1 rkl suolakalalientä (Fish Sauce -maustetta) tai ripaus suolaa
1 rkl tomaattisosetta
1 hienonnettu valkosipulin kynsi
1/2 kkp öljyä
silputtua ruohosipulia, korianterin lehtiä (persiljaa), kuivattua chilipippuria, ituja, sitruunaa tai sitruunamehua, ruohosipulia

Valmistus: Kypsennä nuudelit tai pasta ohjeen mukaan. Pane idut kylmään veteen. Kuumenna öljy pannussa, lisää hienonnettu valkosipuli ja anna sen kypsyä kullanruskeaksi. Lisää simpukat ja anna kypsyä. Lisää sokeri, suolakalakastike tai suola ja tomaattisose, sekoita. Lisää kananmunat, riko keltuainen. Lisää keitetyt nuudelit tai pasta ja sekoita, kunnes niiden väri on oranssinen. Lisää idut ja anna kypsyä parin minuutin ajan.

Tarjoilulautaselle voi asettaa ituja ja ruohosipulia koristeeksi. Kaada nuudelit tarjoilulautaselle. Sirottele päälle kuivattuja katkarapuja, pähkinöitä ja chilipippuria. Koristele korianterin lehdillä tai persiljalla ja sitruunanviipaleilla. Pöydässä voi olla sitruunamehua, jota voi lisätä haluttaessa ruokaan.