



... med smak från Thailand

Portionsförpackade snabblagade nudlar med kryddor och olja. De olika nudelsorterna är:

- vetenudlar
- risnudlar (rice vermicelli, flat noodles eller chand noodles)
- glasnudlar (bean vermicelli)

Tillagning

Lägg nudlarna med kryddorna och oljan i en liten skål. Häll hett vatten över så att det täcker nudlarna. Låt stå under lock ca 3 minuter. Klart att äta som det är men om man vill kan man lägga i t.ex. thailändska köttbullar/fläskbullar eller fiskbullar. Böngroddar är också gott att ha till.

Några sorter ska ätas "torra", dvs. vattnet hålls av. Det gäller Mama Pad Kee Mao och Wai Wai Pad Char.

Kryddstarka

Gillar du stark mat så passar de här:



Mama Shrimp Creamy Tom Yum
artikel 104671



Mama Tom Yum Mohfai
artikel 104684



Tom Yum Pork
artikel 104696



Mama Rice Vermicelli Tom Yum
Koong, artikel 100354



Mama Bean Vermicelli Tom Yum
artikel 104673



Mama Flat Noodles Tom Yum
artikel 104702



Yum Yum Shrimp
artikel 104989



Yum Yum Thai Spicy Seafood
artikel 104972



Wai Wai Creamy Tom Yum
artikel 104953

Inte så starka

Om du vill ha snabbnudlar som inte är så kryddstarka kan du välja t.ex.



Mama Chicken
artikel 104679



Mama Vegetable
artikel 104678



Mama Pork
artikel 104698



Mama Rice Vermicelli
Clear Soup, artikel 104721



Mama Bean Thread Clear
Soup, artikel 104682



Mama Chand Noodles Clear
Soup, artikel 104700



Mama Rice Vermicelli
Pork Stew, artikel 100511



Mama Rice Vermicelli
Yentafo, artikel 104652



Mama Bean Vermicelli
Yentafo, artikel 104712



Mama Flat Noodles Yentafo
artikel 104704



Yum Yum Vegetable
artikel 104938



Yum Yum Chicken
artikel 104991



Wai Wai Rice Vermicelli
Crab, artikel 102538



Wai Wai Oriental Style
artikel 104987

