



Pad Thai

Hoofdgerecht voor vier personen

Ingrediënten

- × 200 gr rijstnoedels
- × 300 gr kippendij filet
- × 3 el tamarinde puree
- × 2½ el vissaus
- × 2 el palmsuiker
- × Olie
- × 4 teentjes knoflook
- × 2 eieren
- × Chilipoeder naar smaak
- × Handvol cashewnoten
- × 150 gr taugé
- × 3 lente uitjes
- × 1 rode peper
- × 1 limoen
- × Bosje verse koriander
- × Gebakken uitjes
- × Zout & peper

Bereiding

1. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking
2. Laat de noedels daarna uitlekken
3. Mix de tamarindepulp met de vissaus, palmsuiker en de chilipoeder
4. Hak de knoflook fijn
5. Hak de cashewnoten en korianderblaadjes grof
6. Snij de lente uitjes en rode peper in dunne ringen
7. Snij de limoen in partjes
8. Snij de kip in dunne reepjes
9. Verhit de olie in een wok en roerbak de knoflook op matig vuur glazig
10. Voeg de kip toe en bak deze ongeveer 5 á 7 minuten mee
11. Verhit nog een beetje extra olie
12. Voeg twee eieren toe, roerbak deze ongeveer 1 minuut mee
13. Voeg de rijstnoedels toe en roerbak deze een paar seconden
14. Voeg het vissaus mengsel en de helft van de cashewnoten en taugé toe
15. Bak de rijstnoedels droog en breng op smaak met zout en peper
16. Schep de noedels in kommetjes
17. Garneer met lente uitjes, cashewnoten, taugé en een partje limoen
18. Serveer de rode peper, koriander en gebakken uitjes in bakjes bij het gerecht