



Pad Thai met kip en garnalen

Het beroemdste Thaise wokgerecht met rijstnoedels, knapperige taugé en pinda's. Zoet, zuur en zout in perfect evenwicht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 250 gr platte rijstnoedels
- 300 gr kipfilet, in reepjes gesneden
- 200 gr rauwe gepelde garnalen
- 2 eieren
- 150 gr taugé
- 3 lente-uitjes
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 3 el vissaus
- 2 el tamarindepasta

2 el bruine suiker
60 gr geroosterde pinda's, grof gehakt
1 limoen, in partjes
3 el arachideolie
1 kl chilivlokken

Bereidingswijze

1. Week de rijstnoedels 20 minuten in lauw water tot ze soepel zijn. Giet af en zet opzij.
2. Meng in een klein kommetje de vissaus, tamarindepasta en bruine suiker tot een gladde saus.
3. Verhit de arachideolie in een wok op hoog vuur. Bak de kipreepjes al roerend 3 minuten tot ze gaar zijn.
4. Voeg de knoflook en de garnalen toe en bak nog 2 minuten tot de garnalen roze en net gaar zijn.
5. Schuif het vlees en de garnalen naar de rand van de wok. Breek de eieren in het midden en roer ze los tot ze net gestold zijn.
6. Voeg de afgegoten noedels en de saus toe. Wok alles 2 tot 3 minuten al roerend goed door elkaar tot de noedels de saus hebben opgenomen.
7. Meng er de taugé en de in stukjes gesneden lente-uitjes onder en wok nog 1 minuut zodat de taugé knapperig blijft.
8. Verdeel over de borden en serveer met de gehakte pinda's, chilivlokken en een partje limoen.

Tip

Wok nooit te veel tegelijk: werk indien nodig in twee beurten zodat de wok heet blijft en de ingrediënten bakken in plaats van stomen. Een te volle wok geeft slappe noedels.

Lekker met

Een frisse komkommerraita of een eenvoudige groene salade met limoendressing.

Dranktip

Een ijskoude Thaise Singha of Chang bier past perfect. Wie liever geen alcohol drinkt, kiest voor ijsthee met citroen.