



Pad krapow met gehakt

Pittig Thais straatgerecht van gewokt gehakt met heilige basilicum, geserveerd met jasmijnrijst en een gebakken eitje met knapperige randjes. Snel klaar en verslavend lekker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr gemengd gehakt of kipgehakt
- 4 teentjes look, fijngehakt
- 2 rode chilipepers, fijngesneden
- 1 ui, in halve ringen
- 1 rode paprika, in reepjes
- 2 el vissaus
- 2 el sojasaus
- 1 el oestersaus
- 1 kl bruine suiker

1 grote handvol verse heilige basilicum (of Thaise basilicum)
3 el arachideolie
4 eieren
300 gr jasmijnrijst

Bereidingswijze

1. Kook de jasmijnrijst volgens de verpakking en houd warm.
2. Verhit 2 eetlepels arachideolie in een wok op hoog vuur tot de olie licht rookt.
3. Voeg de look en de chilipepers toe en wok al roerend gedurende 30 seconden tot ze geurig zijn.
4. Voeg het gehakt toe en wok het rul, ongeveer 5 minuten, terwijl je het fijn verbrokkelt.
5. Voeg de ui en de paprika toe en wok nog 2 minuten mee tot ze licht geslonken zijn.
6. Voeg de vissaus, sojasaus, oestersaus en bruine suiker toe en wok alles nog 1 minuut door.
7. Haal de wok van het vuur en roer de basilicum erdoor tot de blaadjes net slinken.
8. Verhit de resterende eetlepel arachideolie in een koekenpan op hoog vuur.
9. Bak de eieren een voor een met knapperige, goudbruine randjes.
10. Verdeel de rijst over vier borden, schep het gehaktmengsel ernaast en leg op elk bord een gebakken eitje.

Tip

Kan je geen heilige basilicum vinden, gebruik dan Thaise basilicum. Gewone zoete basilicum geeft een andere smaak maar is een aanvaardbaar alternatief in een mum van nood. Voeg de basilicum altijd van het vuur toe zodat hij niet verbrandt en zijn aroma behoudt.

Lekker met

Jasmijnrijst en extra vissaus of Thaise chilistook aan tafel.

Dranktip

Een gekoeld Thais bier zoals Singha of Chang past perfect bij de pittigheid van dit gerecht.