

Ingrediënten voor 4 personen

300 g rijstnoedels 200 g grote garnalen 200 g kippendij, in reepjes 100 g tofoe, in blokjes 4 eieren 3 cm gember, geraspt 2 knoflooktenen, fijn gesneden 50 g witte kool, in reepjes gesneden 2 wortels, in kleine blokjes gesneden 150 g taugé 2 bosuitjes, in ringen 50 g pinda's, fijn gevijzeld 2 limoenen, in parten
Voor de saus: 25 ml vissaus 25 ml tamarinde 25 ml sojasaus 2 el bruine basterd suiker

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Thais

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Pad Thai

Mijn favoriete streetfood gerecht!

Hulpmiddelen

Wokpan, Snijplank en mes

Bereidingswijze

1. Verhit een el zonnebloemolie in de Wokpan. Bak hier als eerst de eieren in als een omelet. Maak stuk met je spatel. Bak hier vervolgens de knoflook, gember, kip, tofoeblokjes en gamba's in.
2. Voeg dan de wortel en witte kool toe. Bak dit 3 minuten mee.
3. Schep hier de rijstnoedels doorheen en giet de saus bij het geheel. Bak dit 5 minuten.
4. Maak af met de taugé, bosui, limoen en pinda's.

