



Pad Thai met garnalen

Pad Thai is een klassieker uit de Thaise keuken op basis van platte rijstnoedels, groenten en vaak ei.

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍲 100 g rijstnoedels (platte)
- 🍲 25 ml vissaus
- 🍲 1 el tamarindepasta
- 🍲 1½ el oestersaus (Go-Tan)
- 🍲 1 el palmsuiker (of ruwe rietsuiker)
- 🍲 ½ tl trassi
- 🍲 40 ml water
- 🍲 2 sjalotten (kleine - fijngesneden)
- 🍲 1 teen knoflook (fijngesneden)
- 🍲 1½ cm gember (vers - geraspt)
- 🍲 75 g taugé
- 🍲 50 g witte kool (in dunne reepjes)
- 🍲 2 eieren (middel)
- 🍲 500 g garnalen (met schaal - gepeld)
- 🍲 40 g pinda's (ongezouten - gehakt)
- 🍲 1 limoen
- 🍲 olie, koriander, chilipoeder (naar smaak)

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Kook de rijstnoedels volgens de gebruiksaanwijzing en spoel ze na het koken af onder de koude kraan om het kookproces te stoppen.
2. Meng vervolgens de vissaus, tamarinde, oestersaus, suiker, trassi en het water in een pannetje op laag vuur door elkaar tot de suiker is opgelost.
3. Zet apart.
4. Verhit een beetje olie in een wok en fruit de sjalot, knoflook en gember.
5. Voeg dan de taugé en witte kool toe.
6. Bak tot deze warm en zachter zijn geworden.
7. Bak nu de garnalen tot ze bijna gaar zijn.
8. Schuif dan de gebakken groenten en garnalen aan de rand van de wok en breek de eieren in het midden.
9. Bak tot roerei en meng dan de gebakken groenten, noedels, garnalen en chilipoeder (naar smaak) erdoor.
10. Bak tot alles warm is en voeg dan de saus toe.
11. Verdeel de pad thai over de borden, garneer met de verse koriander, bestrooi met de gehakte pinda's en serveer er een halve limoen per bord bij (om uit te knijpen over de pad thai).

BRON: eefkooktzo.nl

