



Pad Thai met kip

Pad Thai ken je misschien wel van naam, maar wist je ook dat dit gerecht uit de wok ontzettend makkelijk is om te maken? Pad Thai is van origine een Thais recept en in Thailand is het ook echt een nationaal gerecht. Er zijn vele verschillende soorten Pad Thai, zo kun je dit gerecht maken met vis, vegetarisch, garnalen, of zoals hier met kip. Lekker, makkelijk en gezond. Oh, en ook dus nog eens binnen 30 minuten klaar!

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍴 75 g platte rijstnoodles
- 🍴 125 g kip (kipfilet of kipdijfilet – in stukjes gesneden)
- 🍴 3 bosuïen
- 🍴 ½ ui
- 🍴 ½ limoen
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 1 handje pinda's
- 🍴 50 g shiitake (in plakjes gesneden)
- 🍴 1½ el ketchup
- 🍴 ¾ el suiker
- 🍴 1 el vissaus
- 🍴 ¼ el pindakaas
- 🍴 ¼ elsojasaus
- 🍴 ¼ tlchiliflakes
- 🍴 1 ei (middel)
- 🍴 50 g taugé
- 🍴 zonnebloemolie, peper en zout
- 🍴 verse koriander naar smaak (optioneel)

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Zorg ervoor dat de noodles gekookt zijn en dat je deze na het koken onder koud water hebt afgespoeld (dit kun je eventueel een dag van tevoren doen).
2. Snij de bosui in dunne plakjes, de ui in halve maantjes, de limoen door de helft en één kwart in partjes, de knoflook fijn en hak de pinda's grof.
3. Verhit een beetje zonnebloemolie in de wok en bak de kip gaar in de wok terwijl je deze op smaak brengt met peper en zout.
4. Als de kip bijna gaar is bak je de shiitake ook even mee.
5. Haal de kip en shiitake daarna uit de wok en hou even apart.
6. Terwijl de kip aan het bakken is maak je de saus.
7. Hiervoor meng je de volgende ingrediënten in een kommetje: ketchup, vissaus, suiker, pindakaas, chiliflakes, sojasaus, knoflook en het sap van een kwart limoen.
8. Verhit (indien nodig) nog een klein beetje olie in de wok en voeg het ei toe.
9. Laat even bakken en roer daarna door zodat je een soort van roerei krijgt.
10. Voeg dan de ui toe, wok even mee en tot slot doe je de kip erbij, daarna de noodles en tot slot de saus.
11. Als laatste voeg je de taugé en de bosui toe.
12. Wok nog 1-2 minuutjes.
13. Serveer in een kom en garneer naar smaak met verse koriander, de bosui, de fijn gehakte pinda's en de overige partjes limoen.

BRON: eefkooktzo.nl

