



Pad thai van courgette en wortel

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 2 courgettes
- 🥕 ½ grote winterwortel
- 🧄 1 teentje knoflook (geperst)
- 🥥 ½ el Thaise vissaus
- 🥛 2 el sojasaus
- 🍯 ½ el honing
- 🌿 1½ el sesamololie
- 🌶️ ½ rode peper (fijnggehakt)
- 🦐 250 g garnalen (gepeld)
- 🥜 50 g pinda's (fijnggehakt)
- 🌿 ½ handje koriander (fijnggehakt)
- 🍋 ½ limoen (in partjes)

MATERIAAL: spiraalsnijder of mandoline, wok

ZO MAAK JE HET

1. Maak met een spiraal- of juliennesnijder linten van de courgette en wortel.
2. Meng de knoflook, vissaus, sojasaus, honing, sesamololie en rode peper.
3. Verhit een wok op een hoge stand en giet deze saus erin.
4. Voeg de garnalen toe en bak deze circa 2 minuten mee.
5. Voeg vervolgens de courgette- en wortellinten toe, bak 2 minuten mee en breng op smaak met zout en peper.
6. Bestrooi de pad thai met de pinda's en koriander.
7. Garneer met partjes limoen.

TIP: Heb je geen spiraalsnijder of een juliennesnijder? Snijd de courgettes en winterwortel dan in de lengte in kwarten. Verwijder de zaadlijsten van de courgettes en schaaf met een kaasschaaf dunne linten van de courgettes en wortel.

BRON: boodschappen.nl

