Mmmmh!

Pad Thaï – gebakken noedels op Thaise wijze

Ingrediënten

Noedels & Garnituur:

600 g rijstnoedels (middelgroot, 30 min geweekt in lauwwarm water)
750 g gepelde garnalen (of kip/tofu)
10 eieren
10 teentjes knoflook, fijngehakt
250 g uien, in fijne plakjes
250 g sojascheuten
5 kleine wortels (~300 g), geraspt of in julienne gesneden
10 lente-uitjes (~150 g), in ringetjes gesneden
100 g ongezouten geroosterde pinda's, grof gehakt
5 limoenen (in partjes)
100 g olie (arachide- of zonnebloemolie)

Pad Thai-saus:

300 g tamarindepasta
150 g vissaus (nuoc-mâm)
150 g donkere sojasaus
100 g palmsuiker (of ongeraffineerde rietsuiker)
75 g rijstazijn
25–50 g chilipasta
150 g water

Mensen: 10

Kooktijd 25 min.

Bereidingstijd 45 min.

Instructions

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

Week de rijstnoedels minstens 15 min in lauw water, houd aan de kant. Rooster de pindanootjes in de oven tot ze goudbruin zijn. Hak ze grof.

Snijd de ui in ringen en de lente-ui in schijfjes.

Pel de garnalen en maak een inkeping in de rug om het zwarte darmkanaal te verwijderen. Klop de eieren op. Houd aan de kant.

Verhit olijfolie in de wok, fruit de ui in de hete wok. Voeg de garnalen toe met de pad thai-pasta, de sojasaus en uiteindelijk de palmsuiker.

Bak nog enkele minuten. Voeg de uitgelekte rijstnoedels toe en bak al roerend door (de noedels moeten goed doorbakken zijn). Voeg het geklutste ei toe en laat garen. Voeg wat kookvocht van de noedels toe indien nodig.

Doe de lente-uitjes en de sojascheuten erbij en bestrooi met de geroosterde pindanoten.

Serveer en zet schaaltjes pindanoten, wittewijnazijn en chilipeper mee op tafel.