



Pad Thai – gebakken noedels op Thaise wijze

Ingrediënten

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 12 el plantaardige olie | 3 el dark sojasaus |
| 1 kg platte rijstnoedels | 5 el palmsuiker |
| 40 grote tijgergarnalen | 2 uien |
| 250 g sojascheuten | 10 el 'pad thai'-pasta |
| 250 g ongezouten pindanootjes | (smaakmaker met tamarinde) |
| 10 eieren | 12 cl rijstazijn |
| 2 bussels lente-uitjes | 3 kl gemalen chilipeper |

Mensen: 10

Kooktijd 25 min.

Bereidingstijd 45 min.

Instructions

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 olijsfolie 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 schaaltes pindanoten, wittewijnazijn en chilipeper mee op tafel.

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

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

www.lessecretsduchef.be