Hoofdgerechten / Thailand

Pad Thai



Rijstnoedels gebakken met tamarinde, vissaus en palmsuiker. Het geheel duurt vier minuten.

Tijd 40 min **Personen** 2

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g Rijstnoedels, 5 mm
- ☐ 100 g Stevige tofu – in blokjes gesneden
- ☐ 3 eetlepels tamarindepasta
- ☐ 3 eetlepels palmsuiker
- ☐ 2 stuks Sjalot
- ☐ 50 g Knoflookbieslook
- ☐ Limoen — naar wens
- ☐ 200 gram garnalen
- ☐ 2 stuks eieren
- ☐ 3 eetlepels vissaus
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ 150 g Tauge
- ☐ 50 g Pinda's – grof gehakt
- ☐ 3 eetlepels neutrale olie

Zo maak je het.

01 Week de noedels twintig minuten in warm water. Ze moeten buigen, maar toch stevig aanvoelen als je er op bijt.

02 Los de palmsuiker op in de tamarinde- en vissaus en verwarm ze samen gedurende een minuut. Proef het: zuur, zout en zoet moeten allemaal evenveel landen.

03 Laat de wok heet worden, bak de tofu knapperig, voeg de knoflook en de sjalot toe en na een halve minuut de garnalen. Kook tot ze roze zijn en duw ze opzij.

04 Breek de eieren in de vrijgemaakte ruimte, laat ze stollen en breek ze met de spatel. Voeg de uitgelekte noedels toe en giet de saus erbij.

05 Bak, onder voortdurend roeren, gedurende twee minuten tot de noedels de saus drinken en zacht worden. Voeg de spruitjes en bieslook toe, roer één keer en haal het eraf.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Kgbo / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / pad-thai