



Pad Thai a la Esther

Voor 4 personen

Bereidingstijd: ± 20 minuten

Wat heb je nodig?

Voor de Pad Thai Saus:

- 1 el tamarinde pasta
- 60 ml warm water
- 3 el vissaus
- 3 el palmsuiker
- 2 tl chilipeper (pasta)
- Snufje peper

Voor de Pad Thai:

- 180 gr (rijst)noedels
- 200 gr rivierkreeftjes
- 2 el sojasaus
- 1 el olijfolie
- 2 eieren
- 100 gr taugé
- 4 bosuitjes, in stukken van 2 cm
- 1 rode ui, in halve dunne ringen
- 2 tenen knoflook (geperst of fijnggehakt)
- 1 bosje koriander
- 40 gr pinda's



Bereidingswijze:

Los de tamarinde pasta op in het warme water. Voeg hieraan de vissaus, palmsuiker, chilipeper en peper toe en roer goed door. Zet deze saus apart.

Marineer de rivierkreeftjes in de sojasaus en zet apart.

Kook de (rijst)noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar en spoel deze af met koud water.

Verhit in de wok een halve eetlepel olie.

Kluts de eieren en voeg hier een snufje zout aan toe. Voeg de geklutste eieren toe aan de wok en maak hiervan roerei. Haal uit de wok als deze net gaar is.

Verhit de rest van de olijfolie in de wok en wok de taugé, bosuitjes en ui tot ze glazig worden. Dit duurt ongeveer een minuut of 4.

Voeg de knoflook toe en de gemarineerde rivierkreeftjes. Wok 2 minuten door.

Voeg de noedels en Pad Thai saus toe. Schep dit voorzichtig om met 2 houten spatels tot de saus goed is opgenomen.

Voeg de roerei toe en warm goed door.

Schep de Pad Thai in mooie kommen en garneer met de fijngehakte pinda's, bosui, koriander en partjes limoen. Naar smaak kun je de limoen uitpersen over de Pad Thai.

Kin hai aroi!
(Eet smakelijk!)

Voedingswaarde:

572 kcal

105 gr Khd 12 gr Vet 23 gr E 5 gr vezels

