

Pad Thai met Kip

4 personen



Ingrediënten

- 200 gr gedroogde rijstnoedels
- 300 gr kippendijfilet
- 3 el tamarindepuree
- 2½ el vissaus
- 2 el palmsuiker
- 3 el olie
- 4 teentjes knoflook
- 2 eieren
- ¼ tl chilipoeder, naar smaak
- 3 el geroosterde cashewnoten
- 180 gr taugé
- 3 lente-uien

Garneringen

- 1 rode peper
- 1 limoen (4 partjes)
- Verse koriander
- Gebakken uitjes

Bereiding

1. Bereid de noodles volgens de verpakking, spoel met koud water en laat de noodles uitlekken
2. Mix de tamarindepuree met de vissaus, palmsuiker en de chilipoeder
3. Snijd de knoflook fijn en de kip in blokjes
4. Snijd de rode peper en de lente uitjes fijn
5. Hak de cashewnoten en de korianderblaadjes grof
6. Verhit olie in een wok en roerbak de knoflook op matig vuur goudbruin. Voeg de kip toe en bak deze 5 - 7 minuten mee. Schep de kip met een schuimschaaf uit de wok.
7. Doe nog een beetje olie in de wok voeg de eieren toe en roerbak deze 1 minuut. Voeg de rijstnoedels toe en roerbak nog een paar seconden.
8. Voeg het vissaus mengsel toe
9. Voeg de helft van de cashewnoten en de taugé toe
10. Bak de rijstnoodles op en breng het eventueel op smaak met zout en peper
11. Schep de noodles in kommetjes en garneer met de lente uitjes en de rest van de taugé en cashewnoten en een partje limoen.
12. Doe de rode peper, de korianderblaadjes en gebakken uitjes in kleine kommetjes zodat iedereen dit naar smaak kan toevoegen.

Variatie tip

Gebruik garnalen in plaats van kip. Bak de garnalen ongeveer 2 minuten tijdens stap 6 en haal ze voor stap 7 er uit. Voeg de garnalen aan het eind van stap 10 weer toe.