



## Pad Thai met kip en garnalen

*Het beroemdste Thaise wokgerecht met rijstnoedels, knapperige taugé en pinda's. Zoet, zuur en zout in perfect evenwicht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Wereldkeuken

### Ingrediënten

- 250 gr platte rijstnoedels
- 300 gr kipfilet in reepjes
- 200 gr rauwe gepelde garnalen
- 2 eieren
- 150 gr taugé
- 3 lente-ajuintjes
- 2 teentjes look
- 3 el vissaus
- 2 el tamarindepasta of limoensap

2 el bruine suiker  
60 gr geroosterde pinda's, grof gehakt  
1 limoen in partjes  
3 el arachideolie  
1 kl chilivlokken

## Bereidingswijze

---

1. Week de rijstnoedels 20 minuten in lauw water tot ze soepel zijn. Giet af.
2. Meng in een kommetje de vissaus, tamarindepasta en bruine suiker tot een saus.
3. Verhit de olie in een wok op hoog vuur. Bak de kipreepjes 3 minuten, voeg dan de garnalen en de fijngesneden look toe en bak nog 2 minuten.
4. Schuif alles opzij, breek de eieren in de wok en roer ze los tot ze net stollen.
5. Voeg de noedels en de saus toe en wok 2 tot 3 minuten al roerend.
6. Meng er de taugé en de in stukjes gesneden lente-ajuin onder, wok nog 1 minuut zodat de taugé knapperig blijft.
7. Serveer met de gehakte pinda's, chilivlokken en een partje limoen erbij.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)