



Pad krapow met gehakt

Pittig Thais straatgerecht van gewokt gehakt met basilicum, geserveerd met rijst en een gebakken eitje. Snel en verslavend lekker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr gemengd gehakt of kipgehakt
- 4 teentjes look, fijngehakt
- 2 rode chilipepers, fijngesneden
- 1 ajuin in reepjes
- 1 rode paprika in reepjes
- 2 el vissaus
- 2 el sojasaus
- 1 el oestersaus
- 1 kl bruine suiker

1 grote handvol verse basilicum

3 el arachideolie

4 eieren

Bereidingswijze

1. Verhit 2 el olie in een wok op hoog vuur en bak de look en chili 30 seconden.
2. Voeg het gehakt toe en wok het rul, ongeveer 5 minuten.
3. Voeg de ajuin en paprika toe en wok 2 minuten mee.
4. Breng op smaak met vissaus, sojasaus, oestersaus en suiker en wok nog 1 minuut.
5. Roer op het einde de basilicum eronder tot ze net slinkt.
6. Bak apart de eieren in de resterende olie met knapperige randjes.
7. Verdeel het gehakt over borden met jasmijnrijst en leg op elk bord een gebakken eitje.

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