



Vegetarische pad thai

Wokgerecht met rijstnoedels, tofu, ei en taugé in een zoetzure tamarindesaus. Afgewerkt met pinda's en limoen voor de echte Thaise toets.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 250 g rijstnoedels
- 250 g stevige tofu
- 2 eieren
- 150 g taugé
- 3 lente-uitjes
- 2 teentjes look
- 3 el sojasaus
- 2 el tamarindepasta
- 1 el bruine suiker

50 g ongezouten pinda's

1 limoen

olijfolie

Bereidingswijze

1. Week de rijstnoedels volgens de verpakking en giet af.
2. Meng de sojasaus, tamarindepasta en suiker met 2 el water tot een saus.
3. Bak de in blokjes gesneden tofu in een wok met olie goudbruin en zet opzij.
4. Fruit de look, schuif opzij en bak de losgeklopte eieren tot ze net stollen.
5. Voeg de noedels, tofu en saus toe en wok 3 min al roerend door.
6. Doe de taugé en de gesneden lente-ui erbij en wok nog 2 min.
7. Werk af met grof gehakte pinda's en een partje limoen.

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