



## Pad see ew met kip en brede noedels

Populair Thais straatgerecht van brede rijstnoedels gewokt met kip, ei en Chinese broccoli in een zoetzoute sojasaus. Klaar in een kwartier.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 400 gr brede rijstnoedels
- 400 gr kipfilet in reepjes
- 2 eieren
- 300 gr Chinese broccoli of gewone broccoli in stukken
- 3 teentjes look fijngehakt
- 3 el donkere sojasaus
- 2 el lichte sojasaus
- 1 el oestersaus
- 1 tl suiker

3 el zonnebloemolie

snuf witte peper

## Bereidingswijze

---

1. Week of kook de brede rijstnoedels volgens de verpakking tot ze soepel zijn en laat ze uitlekken.
  2. Meng in een kommetje de donkere sojasaus, de lichte sojasaus, de oestersaus en de suiker tot een saus.
  3. Verhit 2 eetlepels olie in een wok op hoog vuur en bak de kipreepjes met de look tot ze gaar zijn.
  4. Schuif de kip opzij, doe de rest van de olie erbij en bak de broccolistukken 2 minuten mee.
  5. Breek de eieren in de wok en roer ze snel tot een roerei tussen de groenten.
  6. Voeg de uitgelekte noedels toe en schenk de saus eroverheen.
  7. Roerbak alles voorzichtig op hoog vuur tot de noedels de saus hebben opgenomen en licht gekaramelliseerd zijn.
  8. Bestrooi met wat witte peper en serveer meteen.
- 

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