



Pad see ew met kip en brede rijstnoedels

Pad see ew is een populair Thais straatgerecht van brede rijstnoedels gewokt met kip, ei en Chinese broccoli in een zoetzoute sojasaus. Dankzij het hoge vuur krijgen de noedels een licht gekaramelliseerd randje, precies zoals bij een echte straatkraam. Klaar in minder dan een halfuur.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

400 gr brede rijstnoedels (gedroogd of vers)
400 gr kipfilet, in dunne reepjes gesneden
2 eieren
300 gr Chinese broccoli (gai lan) of gewone broccoli, in stukken

3 teentjes knoflook, fijngehakt
3 el donkere sojasaus
2 el lichte sojasaus
1 el oestersaus
1 kl suiker
3 el zonnebloemolie
een snuf witte peper

Bereidingswijze

- 1.** Week of kook de brede rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking tot ze soepel zijn. Laat ze goed uitlekken en zet apart.
- 2.** Meng in een kommetje de donkere sojasaus, de lichte sojasaus, de oestersaus en de suiker door elkaar tot een gladde saus.
- 3.** Verhit 2 el olie in een wok op hoog vuur tot de olie begint te roken. Voeg de knoflook toe en bak 30 seconden tot hij geurig is.
- 4.** Voeg de kipreepjes toe en bak ze al roerend 3 tot 4 minuten tot ze volledig gaar en licht goudbruin zijn.
- 5.** Voeg de resterende 1 el olie toe samen met de broccoli en bak alles 2 minuten mee op hoog vuur.
- 6.** Schuif alles naar de rand van de wok. Breek de eieren in het midden en roer ze snel tot een luchtig roerei. Meng vervolgens door de kip en broccoli.
- 7.** Voeg de uitgelekte noedels toe en schenk de saus er gelijkmatig over.
- 8.** Roerbak alles voorzichtig maar krachtig op hoog vuur gedurende 2 tot 3 minuten, tot de noedels de saus volledig hebben opgenomen en hier en daar licht gekaramelliseerd zijn.
- 9.** Bestrooi met een snuf witte peper en serveer onmiddellijk.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse brede rijstnoedels als je die vindt bij een Aziatische supermarkt. Ze hoeven enkel even losgemaakt te worden en geven een zachtere textuur dan geweekte droge noedels. Zorg ervoor dat de wok echt gloeiend heet is voor je de noedels toevoegt, anders stomen ze gaar in plaats van te karamelliseren.

Lekker met

Serveer met een schaalje vissaus, gedroogde chilivlokken en een schijfje limoen zodat iedereen zelf de smaak kan bijsturen, zoals dat in Thailand gebruikelijk is.

Dranktip

Een gekoeld Thais lager zoals Singha of Chang past uitstekend bij de zoetzoute smaken van dit gerecht. Wie geen alcohol drinkt, kiest voor ijskoud jasmijnthee.

Ontdek meer recepten op kookpot.be