

Pad Thai (2 personen)

Ingrediënten:

- 100 gram ongekookte rijstnoedels/-mie
- +/- 125 gram kip (in blokjes)
- +/- 80 gram (grote) garnalen
- 2 eieren
- 125 gram taugé
- 1 rode paprika (in blokjes)
- 1 sjalot (gesneden)
- 1 teentje knoflook (geperst)
- 3 stengels bosui (in stukjes)
- 40 ml vissaus
- 1 eetlepel suiker (dit kan weggelaten worden)
- 1 eetlepel tamarindepasta
- 1 eetlepel olijfolie
- seroendeng (pas op i.v.m. kcal)

Bereidingswijze:

Meng voor de saus de vissaus met de tamarindepasta en suiker, voeg een scheutje water toe en laat het op zacht vuur circa 10 minuten staan.

Verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin de knoflook en sjalot. Wel ondertussen de noedels/mie in heet water. Voeg vervolgens de kip en paprika toe aan de knoflook/sjalot. Schuif deze na een aantal minuten naar de zijkant van de pan en kluts de eieren in dezelfde pan. Voeg de taugé, garnalen en bosui toe.

De noedels/mie en saus kunnen erdoor worden geroerd. Lekker met een beetje seroendeng erover.