

PAD THAI MET KIP

WAT HEB JE NODIG VOOR PAD THAI MET KIP:

- **saffloerolie**
- 2 kippenfilets (in dunne plakjes)
- **wokkruiden**
- 2 wortelen
- 2 chilipepers
- 2 tenen look
- 3 grote sjalotten
- 2 stengels citroengras
- stukje gember (5cm)
- 1 el **thai bouillon**
- 400 g rijstnoedels
- 2 el sesamololie
- handvol geroosterde pinda's (grof geneden)
- 3 lenteuitjes (versnipperd)
- 250 g sojascheuten
- Thaise basilicum (of koriander)
- 4 eitjes

Saus

- 4 el tamarine
- 6 el zoete chilisaus
- 3 el vissaus
- 1 el **thai bouillon**
- sap van ½ limoen

AAN DE SLAG!

- Zorg dat alle ingrediënten klaar staan.
- Snijd de wortelen, sjalotten en chilipepers in julienne.
- Versnipper de look en gember.
- Kneus het citroengras en snijd in het midden door.
- Meng alle ingrediënten voor de saus in een pannetje en zet opzij.
- Zet een grote wokpan op het vuur met een flinke scheut **saffloerolie**.
- Bak eerst de kip aan en kruid deze met **wokkruiden**.
- Voeg nu de wortelen, sjalot, look, chili, citroengras en gember toe. Bak kort in de hete olie en kruid extra met 1 eetlepel **thai bouillon**.
- Kook ondertussen de noedels zoals aangegeven op de verpakking.
- Bak 4 spiegeleitjes krokant in een scheut hete **saffloerolie**. Kruid met een beetje zout.
- Meng de noedels met de groenten en overgiet met sesamololie en werk af met sojascheuten en lenteuitjes.
- Roer de saus onder de pad thai en werk de bordjes af met pinda's en Thaise basilicum.

