



Pad Thai met tamarindesaus en limoen-komkommersalade



ca. 20min



2 personen

Pad Thai koop je in Thailand op iedere hoek van de straat. Dit noedel-wokgerecht vind je er in duizenden varianten. Typisch voor Pad Thai zijn de eieren die je er kort voor het serveren doorheen roert. Die zorgen voor de fluweelzachte smaak. Onze variant combineer je met tamarinde-sojasaus en gebakken wortels. Erbij serveer je een frisse salade van komkommer en limoen.

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1 teen knoflook
- 10g verse koriander
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 2 bosuien
- 1 wortel
- 1 komkommer
- 1 limoen
- 1 zakje tamarindepasta
- 2 zakjes sojasaus ^{1,6}
- 2 eieren ³
- 1x Chinese roerbakgroenten

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- plantaardige olie
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- waterkoker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 644kcal, vet 22.1g, koolhydraten 95.8g, eiwit 17.6g



1. Ingrediënten snijden

Kook ruim water in een waterkoker. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **koriander** en de **pinda's** grof. Hak het **wit van de bosuien** fijn en snijd het **groen** in schuine ringen. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in dunne schijfjes.



4. Tamarindesaus maken

Meng de **tamarindepasta** met de **sojasaus**, **1-2tl limoensap**, 2el honing of suiker en een snuf peper en zout. Klop de **eieren** los.



2. Noedels garen

Doe de **noedels** met een snuf zout in een hittebestendige kom en schenk het gekookte water erover. Laat 2-3min staan. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en spoel de **noedels** om met koud water.



5. Pad Thai maken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 1el olie. Bak de **wortel** en **roerbakgroenten** met het **wit van de bosui** 3min. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 1min mee. Voeg de **noedels** en de **tamarindesaus** toe en schenk er evt. wat **kookwater** bij. Warm het geheel in ca. 2min op.



3. Komkommer inleggen

Snijd de **komkommer** door de helft (of gebruik meer bij grote trek), daarna in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes. Snijd **een limoenhelft** in partjes en pers de **andere helft** uit. Meng de **komkommerplakjes** met **1el limoensap**, 1el olijfolie en zout en peper.



6. Serveren

Schenk de **eieren** erbij en roer goed door. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Serveer de **pad thai** bestrooid met de **pinda's**, **koriander** en de **rest van de bosui**. Geef de **komkommersalade** en **limoenpartjes** erbij.