
Lichtpittige Pad Thai

met wortel en limoenkomkommer



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- sojasaus ^{1,6}
- wortelplakjes
- minikomkommer
- gezouten pinda's ⁵
- limoen
- knoflook
- taugé
- verse knoflookbieslook
- tamarindepuree
- eieren ³
- noedels

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- vergiet
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Smaakmakers snijden

Breng water in een waterkoker aan de kook voor de **noedels**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **knoflookbieslook** in dunne ringen of gebruik hiervoor een schaar. Hak de **pinda's** grof.



4. Saus mengen

Breek de **eieren** in een kom en klop ze met een vork los. Meng in een 2e kommetje de **tamarindepasta** met **sojasaus**, **1/2el limoensap** en 2el suiker of honing. Proef de **saus** en breng hem evt. verder op smaak met peper en zout.



2. Noedels wellen

Doe de **noedels** in een hittebestendige kom en overgiet ze met het gekookte water. Laat 1-2min wellen tot ze zacht zijn, giet de **noedels** dan af in een zeef en spoel ze onder de koude kraan. Laat de **noedels** uitlekken.



5. Pad thai maken

Verhit 1el plantaardige olie in een wok of grote koekenpan op hoog vuur en bak de **wortelplakjes** 3min. Voeg de **knoflook** toe en bak 1min mee. Doe de **noedels** en de **tamarinde-sojasaus** erbij en kook al roerend 2min. Voeg **2/3e van de taugé** toe. Voeg voorzichtig de **geklutste eieren** toe en roer totdat zich een dun laagje om de **groenten** heeft gevormd.



3. Komkommer bereiden

Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes. Halveer de **limoen**, snijd **een helft** in partjes en pers de **andere helft** uit. Meng de **komkommerplakjes** met **1el limoensap**, 1el olijfolie en zout en peper in een kommetje.



6. Noedels serveren

Schep de **Pad thai** op, bestrooi met de **rest van de taugé**, de **knoflookbieslook** en **pinda's**. Serveer met de **komkommer** en **limoenpartjes**.